

Gennaio 2025 - € 1,50

GialloZafferano

**8 Idee per
il buffet
di San
Silvestro**

**Crostacei
per un menu
di festa**

**Dessert
al cucchiaino**

**Scuola
di cucina**

con Sebastian Fitarau
Resident Chef
GialloZafferano



trova tutti sul sito eurekadit.it



Il gusto delle feste

Preparazioni al cartoccio al sapore di mare, brasati e piatti con lenticchie.
E per concludere, dolci tentazioni come il bonet all'astigiana
e la bavarese al cioccolato



IN EDICOLA IL 10 DICEMBRE 2024

GRUPPO  MONDADORI

Anno 9 - N° 1 - Mensile - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - Aut. n° MIPAVL/0 - NQ/1991/A.P./2010 - Periodico ROC - Austria € 6,50 - Belgio € 4,50 - Germania € 6,50 - Città d'Azur € 6,00 - Portogallo € 4,00 - Spagna € 4,00 - Stati Uniti \$ 6,50 - Svizzera CHF 4,80 - Svizzera Italiana CHCT 4,80

TRENTINO

i MASTRI
VERNACOLI

Dai maestri
della tradizione
trentina



Mastri Vernacoli di Cavit è la linea di vini DOC espressione della ricchezza vinicola trentina. Come il **Müller Thurgau**, un vino dal profumo leggermente aromatico, con note speziate di salvia e floreali di sambuco. Un gusto fresco, che ben si abbina a pesce e carni bianche, ideale anche come aperitivo.

Bevi responsabilmente

CANTINA  VITICOLTORI
CAVIT
TRENTINO



www.cavit.it

SCOPRI COME
COLTIVIAMO
LA SOSTENIBILITÀ





Simona Stoppa
Direttore

BENVENUTI in cucina

La scia luminosa delle festività contagia tutti. Chi ci crede e chi ci crede meno, tutti prima o poi finiscono per assaporare l'atmosfera frizzante che ci circonda. Pacchetti regalo, profumo di zenzero, addobbi colorati sono al centro della nostra attenzione. Ma c'è qualcosa che lo è ancor di più: la lista delle spese, che tra Vigilia, pranzo di Natale e San Silvestro diventa complessa e lunghissima. È necessario organizzare le idee, puntare su pietanze che piacciono ai più, calcolare bene i tempi e... non dimenticare che è festa anche per te! Puntare sulla preparazione di un buffet può essere quindi la soluzione migliore perché gran parte del lavoro può essere affrontato prima che arrivino gli ospiti. Dopodiché non resta che immergersi nei ricchi piatti della tradizione, alzare in alto i calici, chiudere gli occhi e augurarsi il meglio per l'anno che verrà. Noi lo auguriamo a tutti voi: buon 2025!

Simona Stoppa, direttore



il consiglio di **Manuel Saraceno**

**Ambassador
GialloZafferano**

" Per eliminare completamente la sabbia dalle vongole, mettile in una ciotola capiente con abbondante acqua fredda e un cucchiaino di sale grosso. Lasciale spurgare per almeno 2 ore cambiando l'acqua un paio di volte. In questo modo, le vongole si puliranno e saranno pronte per essere cucinate senza residui fastidiosi!"



gennaio

sommario



42

Millefoglie salmone e formaggio



50

Tranci di nasello speziati con le olive

RICETTE VEGETARIANE
O A BASSO CONTENUTO
DI ORIGINE ANIMALE

3 Benvenuti in cucina

Prodotto del mese

Menu di stagione

9 Mandarino

8 modi per...

12 Buffet di San Silvestro

Un mese in cucina

SUBITO PRONTO

22 6 piatti di Natale reinventati

Menu subito pronto

26 Crostacei, portali in tavola e festeggia

In pescheria

28 Baccalà

Preparo e congelo

30 Involtini di pollo farciti con scamorza e speck

SAPORI DELLA TRADIZIONE

34 8 ricette con le lenticchie

Menu sapori della tradizione

40 pranzo emiliano

Freschezza al banco

42 Millefoglie salmone e formaggio

Ricetta antispreco

43 Torta di pane con mele e frutta secca

Dal macellaio

44 Cappello del prete

SANO E LEGGERO

48 6 ricette al cartoccio

Menu sano e leggero

52 Piatti allo zafferano

Dal fruttivendolo

54 Verza

DOMENICA A TAVOLA

58 6 piatti al radicchio

Menu della domenica

62 Idee con le bollicine

Piaceri in bottiglia

64 Bere bene

DOLCI FATTI IN CASA

68 6 dolci al cucchiaino

La borsa della spesa

74 Gennaio

Menu più gusto meno spesa

76 Mangiar bene con poco

Il gusto del viaggio

Toscana

80 Una terra straordinaria

Al ristorante

86 Cantina Do Spade

La nostra Scuola di cucina

89 Salsa verde trucchi e consigli

Ricetta base

90 Bisque di gamberi

Ricetta step by step

92 Zuppa di pesce

In più...

Indispensabili

84 A tavola

Indispensabili

94 In cucina

Schede ricette

96 Buffet di San Silvestro

Giornata tempestosa?



**C'è Virtù di Zuppa
Leggerezza!**

**La zuppa
non solo pronta...
Pronta a tutto!**



Meraviglia della natura.

elenco RICETTE

Antipasti

Bisque di gamberi	90
Burger di riso rosso e salmone	96
Cheesecake al salmone	23
† Cous cous con verdure in agrodolce	14
Crema di baccalà	29
Crocchette con salumi	23
Frittatine di cavolfiore con bottarga	24
Gamberi alla plancha marinati con zafferano e limone	11
Gnocco fritto	40
Strudel con patate e salsiccia	52
Tartare di gamberi con zabaione salato	26
Tartellette allo Champagne	62

Primi

† Cannelloni al radicchio con zabaione salato	57
Cavatelli al sugo con pancetta e piselli	49
† Conchiglioni ripieni	61
Crespelle radicchio e taleggio	59
† Fusilli con zucchine e crema di formaggio	53
Gnocchi di pane raffermo ripieni di salumi	21
† Lasagne con legumi	35
† Lasagnette radicchio e scamorza affumicata	59
Linguine con vongole e bottarga	49
Pasta con pesto di broccoli e pancetta	76
Millefoglie salmone e formaggio	42
† Minestra di legumi e patate	36
† Pappardelle al ragù di lenticchie e funghi	34
† Pisarei e fasò	41
† Pizzoccheri alla valtellinese	55
Reginette con le vongole	96
Risotto agli scampi con polvere di prezzemolo	82
Risotto agli scampi e spumante	63
Risotto al nero di seppia con	

mazzancolle	
† Risotto radicchio e taleggio	
Tagliolini con vongole e seppie	
† Zucche ripiene di quinoa, castagne e lenticchie	
Zuppa di pesce	
† Zuppa di verza e castagne con crostini all'olio	

Secondi

Arrosto ripieno con carciofi e patate	
Braciole di maiale con erbe aromatiche e peperoncino	
Brasato	
† Burger vegetariano di lenticchie	35
† Camembert con miele e noci	49
† Carciofi al cartoccio	47
† Chili vegetariano	38
Cotechino con lenticchie e purè di patate	
Crudo di capesante, agrumi e olio verde	11
† Feta al cartoccio con verdure invernali	48
Insalata di radicchio al lardo	58
Involtoni di pollo farciti con scamorza e speck	30
† Millefoglie di zucca con fonduta, pinoli e tartufo	97
Piadina romagnola	33
Polpette di cotechino e lenticchie	38
† Polpette di lenticchie e patate al sugo	22
† Polpette di verdure	25
Polpo con purè e mandorle	97
Salmone in crosta con purè	18
Scampi alle tre panature saltati in padella	27
Spezzatino profumato	25
† Spinaci e mozzarella in padella	77
Tartare di pesce ai mandarini	15
Tranci di nasello speziati con le olive	50
† Verdure invernali con composta di pere	51

Dolci

Bavarese con cioccolato	70
Bonnet all'astigiana	71
Budino con salsa di lamponi	70
Coppa al caffè	67
Crema brûlée alla vaniglia	69
Macedonia invernale al timo e prosecco	63
Mini cheesecake ai pistacchi	19
Parfait alla banana	69
Pavlova agli agrumi	11
Risolate speziato con cannella e pistacchi	53
Schiacciata con l'uva	72
Spongata	41
Torta di pane con mele e frutta secca	43
Tortine alle amarene	19
Tortini al cacao	68
Treccia di sfoglia alle mele	77
Zuccotto al cacao	73

Tuo figlio non ama le verdure?



C'è Verduri!

**Il passato
non solo pronto...
Pronto a tutto!**



Meraviglia della natura.



I nostri pascoli
INCONTAMINATI
sono da sempre
il segreto del
suo gusto
INIMITABILE



AGNELLO DI

SARDEGNA IGP

BUONO, SANO E GARANTITO



Seguici sui social



www.agnellodisardegnaigp.eu

CONSORZIO PER LA TUTELA
DELL'IGP AGNELLO DI SARDEGNA

Via Giovanni Maria Angioj, 13 08015 Macomer (NU)
Tel/Fax – +39 0785.70435 - info@agnellodisardegnaigp.eu

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o di REA. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono essere ritenute responsabili.

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.



Mandarino

Colorato e succoso
illumina l'inverno

Piccolo agrume dalla buccia arancione brillante e dal profumo inconfondibile ha la polpa succosa, dolce e aromatica. Tra le varietà più note troviamo il mandarino comune, il clementino e il mandarancio; quest'ultimo, nato dall'incrocio con l'arancia, è più dolce e meno aspro del mandarino classico. In cucina è un ingrediente versatile, adatto a preparazioni dolci e salate. Regala un tocco fresco e dolce alle insalate invernali e il succo è ottimo per marinature di carne bianca o pesce grazie all'acidità delicata che intenerisce senza sovrastare i sapori. In pasticceria è protagonista di torte, biscotti, creme e gelatine. La scorza grattugiata si usa per aromatizzare dolci e liquori fatti in casa.

Vitaminico

La stagione dei mandarini inizia in autunno e raggiunge il picco tra novembre e febbraio. Questo periodo coincide con le giornate più fredde e quindi con l'aumento del fabbisogno di vitamina C, di cui il mandarino è particolarmente ricco. Il consumo di mandarini nei mesi invernali aiuta a sostenere il sistema immunitario e a contrastare i disturbi stagionali.

UN MENU con gli AGRUMI



Cooker Girl

**Food Creator
GialloZafferano**

Aurora Cavallo, nota come Cooker Girl, inizia a condividere ricette sui social a soli 15 anni, ottenendo un grande successo. Nel 2022 pubblica il libro *Come l'acqua per la farina* dedicato ai lievitati e vince il Cook Award per il Food Reporting.

Nel 2023 esce il suo terzo libro, *Storie di cucina*, e dal 2024 è brand ambassador di GialloZafferano negli Stati Uniti, rappresentando la cucina italiana a New York.





Gamberi alla plancha marinati con zafferano e limone

Preparazione 15 minuti
Cottura 10 minuti

INGREDIENTI

gamberi rosa 4 a testa - **zafferano** 1 bustina - **concentrato di pomodoro** 1 cucchiaino - **limone** 1, il succo - **paprika dolce** 1 punta - **peperoncino** 1 punta - **olio extravergine** - **cipolline sott'aceto** - **caco mela** - **erbe fresche** - **finocchietto** - **aneto** - **prezzemolo** - **menta**

1. Prepara la marinatura dei gamberi unendo lo zafferano precedentemente pressato nel mortaio, l'olio e il concentrato di pomodoro. Aggiungi il succo del limone, paprika e peperoncino regolandoti secondo il grado di piccantezza che preferisci.

2. Condisci i gamberi con la marinatura e lasciali riposare in frigorifero per circa mezz'ora. Cuoci alla plancha fino a doratura.

3. Guarnisci con abbondanti erbe aromatiche, cipolline sott'aceto e fettine di caco mela.



Crudo di capesante, agrumi e olio verde

Preparazione 20 minuti
Cottura 10 minuti

INGREDIENTI

capesante abbattute - **pompelmo rosa** 1 - **arancia** 1 - **cedro** 1 - **olio di semi** 250 ml - **peperoncino jalapeño** 100 g - **olio evo** - **prezzemolo** 100 g - **sale** - **pepe nero**

1. Per l'intingolo agli agrumi ricava il succo dall'arancia, dal pompelmo rosa e dal cedro, uniscili in una ciotola, aggiungi olio, sale, pepe nero ed emulsiona con una frusta a mano.

2. Per l'olio verde sbollenta per 30 secondi il prezzemolo in acqua bollente e strizzalo bene. Fai lo stesso col peperoncino jalapeño pulito dai semi e tagliato a fettine. Frulla con il blender insieme all'olio. Porta sul fuoco, fai soffriggere leggermente e spegni. Filtra con una garza sottile per ottenere l'olio verde.

3. Servi le capesante condite con qualche goccia di olio verde e guarnisci con abbondanti erbe aromatiche e l'intingolo agli agrumi.



Pavlova agli agrumi

Preparazione 30 min+rip
Cottura 210 minuti

INGREDIENTI PER 4

PER LA MERINGA albumi a temperatura ambiente 270 g - **zucchero semolato** 270 g - **zucchero a velo** 150 g - **aceto** 1 cucchiaino - **amido di mais** 10 g - **sale**
PER GUARNIRE arance 3 - **composta di agrumi** 300 g - **panna fresca freddissima** 300 ml - **mascarpone** 50 g - **zucchero a velo** 2 cucchiaini - **agrumi canditi**

1. Per la meringa monta gli albumi e l'aceto con le fruste elettriche. Appena iniziano a schiumare, versa lo zucchero semolato a più riprese. Quando sono montati a neve ben ferma, unisci lo zucchero a velo, l'amido di mais e un pizzico di sale.

2. Stendi la meringa con una spatola in una teglia rivestita con carta forno lasciandola più spessa lungo i bordi e più sottile al centro. Cuocila a 100° nel forno ventilato per 3 ore e mezza: deve staccarsi bene dalla carta forno. Falla freddare in forno (anche per una notte).

3. Per guarnire, quando la meringa è fredda, completala con composta di agrumi, panna montata, gli spicchi d'arancia privati della pellicina, la scorza dell'arancia grattugiata e gli agrumi canditi.

8 MODI per...

Buffet di SAN SILVESTRO

Tartine e tartare di pesce, spaghetti con le vongole, arrosti di carne e salmone, mini cheesecake: piatti golosi per festeggiare l'anno nuovo in compagnia

a cura di Luciana Giruzzi, foto di Antonio Bagnano



Tutti insieme tra gusto e sorrisi

Per organizzare una cena in piedi

per la notte di San Silvestro dove gli ospiti si sentano a loro agio mentre gustano il cibo e socializzano, pensa a un buffet che unisca sapore e praticità. L'organizzazione di un buffet richiede alcune attenzioni diverse rispetto a una cena tradizionale, soprattutto nella qualità e quantità del cibo. Poiché gli ospiti si serviranno da soli e non saranno seduti, è importante che i piatti siano ben presentati e facilmente gestibili. Dato che in un buffet gli ospiti tendono a tornare più volte al tavolo per servirsi, prevedi una quantità di cibo superiore rispetto alla norma: poco meno del doppio delle porzioni che servono per una cena seduta. Per evitare sprechi, prepara una varietà contenuta di piatti riducendo così anche il lavoro di preparazione.

Apri il menù con antipasti comodi

da mangiare in piedi, come mini quiches, finger food e tartine variopinte. Puoi organizzare diverse aree tematiche: un angolo dei formaggi con miele e frutta secca, un tavolo per affettati e focacce e un'area dedicata a fritti con verdure croccanti e piccoli arancini.

Per i primi punta su preparazioni

che restino gustose anche a temperatura ambiente, come lasagne o pasta al forno servite in piccole porzioni. Apparecchia un tavolo a parte per i dolci, con dessert al cucchiaio, pasticcini e frutta fresca in modo che gli ospiti possano facilmente servirsi da soli.



Coccola i tuoi ospiti

Cura i dettagli con decorazioni eleganti: tovaglioli, tovaglette e candele dorate che risaltino nella luce soffusa. Prepara qualche drink speciale che accontenti anche chi non ama gli alcolici, e assicurati di avere un angolo con spumante e flute per il brindisi di mezzanotte. In generale, il cibo per un buffet deve essere variegato in modo da soddisfare un pasto a tutto tondo, dall'antipasto al dessert. Scegli ingredienti freschi e piatti invitanti, in modo che ogni assaggio sia un'esperienza piacevole. Assicurati che ogni piatto sia semplice da prendere e porzionare e includi alternative per preferenze alimentari diverse.

Festa sostenibile

Cerca di ridurre l'impatto ambientale della festa. Per esempio, puoi usare decorazioni riutilizzabili, stoviglie compostabili e cibo locale. Offri acqua filtrata in caraffe invece di bottiglie di plastica e per le altre bevande cerca produttori locali di vini, birre e succhi. Infine, in un angolo della cucina organizza un'area dedicata allo smaltimento dei rifiuti che comprenda anche dei vassoi per il ritiro delle posate e dei piatti usati.

8 MODI per...

1 Cous cous con verdure in agrodolce



Preparazione
25 min+rip



Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4

cous cous 200 g (a cottura rapida) - **brodo vegetale** 250 ml - **zucchine** 1 - **peperone rosso** 1 - **carota** 1 - **cipolla rossa** 1 - **melanzana** mezza - **zucchero di canna** 1 cucchiaino - **aceto di mele** 2 cucchiaini - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Porta il brodo vegetale a ebollizione, versa il cous cous in una ciotola capiente, coprilo con il brodo caldo, metti il coperchio e lascialo assorbire per circa 5 minuti. Poi sgrana il cous cous con i rebbi di una forchetta.

2. Taglia a dadini la zuccina, il peperone, la carota, la cipolla e la melanzana. In una padella, scalda un filo d'olio e aggiungi la cipolla tritata. Dopo 2 minuti, unisci carota, peperone, zuccina e melanzana. Cuoci per 10 minuti a fuoco medio mescolando spesso. Versa lo zucchero e sfuma con l'aceto di mele, lasciando cuocere per altri 5 minuti, fino a quando le verdure risultano caramellate.

3. Tieni da parte un paio di cucchiaini di verdure, mescola il resto con il cous cous e lascia intiepidire. Distribuisci il cous cous condito in coppapasta della forma che preferisci e lascia in frigo almeno 30 minuti. Poi sfila delicatamente i coppapasta, decora con le verdure tenute da parte e servi.





3 Tagliolini con vongole e seppie



Preparazione
25 minuti



Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4

tagliolini freschi 400 g - vongole veraci 500 g, già spurgate - seppie pulite 300 g - vino bianco 100 ml
aglio 1 spicchio - olio extravergine - prezzemolo
- sale - pepe

1. Sciacqua le vongole con cura, mettile in una padella con un filo d'olio e lo spicchio d'aglio intero. Copri e lascia che si aprano a fuoco medio per circa 3 minuti. Poi sfuma col vino bianco, cuoci ancora per 2 minuti, filtra l'acqua e tienila da parte.
2. Taglia le seppie a striscioline sottili. In una padella a parte, scalda un filo d'olio e rosola le seppie per circa 5 minuti. Aggiungi l'acqua delle vongole e cuoci a fuoco basso per altri 10 minuti, fino a quando le seppie risultano morbide.
3. Cuoci i tagliolini per 3 minuti in acqua bollente salata, scolali e trasferiscili nella padella con le seppie. Aggiungi le vongole, mescola per insaporire e completa con il prezzemolo tritato, pepe e un filo d'olio.



2 Tartare di pesce ai mandarini



Preparazione
30 minuti



Cottura
No

INGREDIENTI PER 4

filetto di ricciola 300 g - mandarini 2 - zucchina 1 - carota 1 - limone 1, il succo - olio extravergine - sale - pepe - erba cipollina

1. Lava la zucchina e la carota, riducile a "spaghetti" con l'apposita spiralizzatrice e mettile in una ciotola. Condisci le verdure con sale, un filo d'olio e qualche goccia di succo di limone, poi mescola. Pulisci il filetto di ricciola eliminando lisce e pelle, sciacqualo, asciugalo e taglialo a cubetti piccoli.
2. Trasferisci i cubetti di pesce in una ciotola e condiscili con un pizzico di sale, pepe, un cucchiaino d'olio e il succo di un mandarino. Mescola delicatamente per insaporire. Sbuccia e separa gli spicchi del mandarino rimasto poi pelali al vivo, eliminando con cura la pellicina bianca.
3. Disponi gli spaghetti di verdure al centro dei piatti, dividi la tartare di pesce in piccole porzioni e adagiale sopra le verdure. Completa con gli spicchi di mandarino e servi.

8 MODI per...

4 Arrosto ripieno con carciofi e patate



Preparazione
30 minuti



Cottura
55 minuti

INGREDIENTI PER 6

polpa di manzo 1 kg - pancetta 200 g - ricotta 400 g - gherigli di noci 200 g

- uovo 1 - vino bianco 100 ml - olio extravergine - Grana Padano Dop

PER IL CONTORNO carciofi 2 - limone 1 - patate 5 medie - sale - pepe

1. Avvolgi la carne nella pellicola e schiacciala con un batticarne per renderla tenera. In una terrina mescola ricotta, Grana Padano grattugiato, noci spezzettate, uovo, sale e mescola. Adagia sulla carne le fette di pancetta e poi il ripieno. Arrotola l'arrosto e legalo con spago da cucina. Fallo rosolare in un tegame con 3 cucchiaini d'olio per 5 minuti. Bagna col vino, sala e pepa. Adagialo in una teglia e infornalo a 180° per 40 minuti, bagnandolo con acqua calda durante la cottura.

2. Per il contorno pulisci i carciofi, tagliali a spicchi e lessali 3 minuti in acqua e limone, poi scolali. Pela le patate, riducile a spicchi e lessale 5 minuti. Quando mancano 15 minuti all termine di cottura della carne, aggiungi i carciofi e le patate nella teglia e completa la cottura.

3. Quando l'arrosto è cotto togliilo dalla teglia, avvolgilo nell'alluminio e fallo riposare 5 minuti. Affettalo e servilo con carciofi e patate.

5 Risotto al lime e pancetta



Preparazione
10 minuti



Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4

riso Carnaroli 320 g - pancetta affumicata

150 g - formaggio grattugiato 80 g

- brodo vegetale 1 l - cipolla 1 piccola

- vino bianco 1 bicchiere - burro 30 g

- olio extravergine - lime bio 1 - sale - pepe

1. Trita la cipolla e lasciala appassire a fuoco medio in una casseruola con un giro d'olio, unisci la pancetta a cubetti e lasciala rosolare.

2. Aggiungi il riso e tostalo 2 minuti, mescolando finché i chicchi saranno traslucidi. Unisci il vino bianco e fai sfumare. Porta il risotto a cottura versando il brodo caldo un mestolo alla volta, mescolando. Continua così per 18 minuti fino a quando il riso è cotto ma ancora al dente.

3. Quando il riso è cotto, togliilo dal fuoco, aggiungi burro, formaggio grattugiato e mescola. Servi con la scorza del lime tagliata a filetti.





DAI FORMA AL GUSTO

Taleggio D.O.P. nasce quadrato ma è pronto a diventare come ti piace! Segui la tua creatività e il tuo appetito: provalo cremoso, filante, croccante, o così com'è, in purezza.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



VIENI A
SCOPRIRLO



8 MODI per...



IL CONSIGLIO

Togli il salmone dal frigorifero almeno 15-20 minuti prima di cucinarlo. Questo aiuta a cuocere il pesce in modo uniforme, evitando che l'interno rimanga poco cotto.



6 Salmone in crosta con purè



Preparazione
30 minuti



Cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4

tranci di salmone 4 - pangrattato 100 g
- aglio 1 spicchio - prezzemolo 1 mazzetto
- timo 1 mazzetto - limone bio 1 - olio
extravergine - sale - pepe - misticanza
PER IL PURÈ DI PATATE DOLCI patate
dolci 600 g - burro 50 g - latte 100 ml
- sale - noce moscata

1. Per la panure alle erbe unisci nel mixer pangrattato, prezzemolo, aglio, timo e la scorza del limone. Frulla fino a ottenere una panure omogenea. Aggiungi un cucchiaino d'olio e mescola. Tieni da parte.

2. Adagia i tranci di salmone in una teglia con carta forno, condiscili con sale e pepe, poi distribuisce la panure alle erbe sopra ogni trancio premendo per farla aderire. Irrora con un filo d'olio e cuoci in forno caldo a 200° per circa 12 minuti, fino a quando la panure risulta dorata e il salmone cotto ma morbido.

3. Per il purè di patate dolci pela le patate, tagliale a cubetti e cuocile in acqua salata per circa 20 minuti fino a renderle morbide. Scolale e passale allo schiacciapatate. In una casseruola, unisci le patate schiacciate con il burro e il latte. Mescola a fuoco basso fino a ottenere la consistenza di una crema. Regola sale e noce moscata. Distribuisce il purè di patate dolci nei piatti, adagia sopra i tranci di salmone e servi con l'insalata.

8 MODI per...



7 Mini cheesecake ai pistacchi



Preparazione
25 min+rip



Cottura
1 minuto

INGREDIENTI PER 1 TORTINA

biscotti secchi 30 g - burro fuso 15 g - marmellata di arance
PER LA CREMA formaggio spalmabile 100 g - zucchero a velo
20 g - panna fresca 50 ml - pistacchi tritati 30 g
- gelatina in fogli 2 g - estratto di vaniglia mezzo cucchiaino

1. Per la base frulla i biscotti fino a ottenere una polvere fine, aggiungi il burro fuso, mescola e stendi il composto in uno stampino monoporzione di circa 8 cm di diametro, foderato con carta forno. Metti in frigo per 30 minuti.

2. Per la crema, metti a bagno la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Lavora il formaggio con lo zucchero a velo, l'estratto di vaniglia e 2/3 dei pistacchi. Sciogli la gelatina in un pentolino con un cucchiaino d'acqua bollente, uniscila al composto di formaggio e mescola. Monta la panna ben fredda e incorporala delicatamente, poca per volta.

3. Versa la crema nello stampo sulla base di biscotti, livella la superficie e metti in frigo per almeno 4 ore. Sforma la tortina aiutandoti con la carta, spalmala con un velo di marmellata, spolverizza con i pistacchi rimasti e servi.

8 Tortine alle amarene



Preparazione
20 minuti



Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 2 TORTE DA 2 PORZIONI

farina 150 g - uova 2 e 1 tuorlo - zucchero a velo 50 g - burro 75 g - lievito per dolci 5 g - sale - robiola 400 g - amarene sciroppate 120 g - zucchero semolato 100 g - limone bio 1

1. Lavora il burro con lo zucchero a velo, poi incorpora un tuorlo, un pizzico di sale e la farina setacciata col lievito. Forma un panetto e metti in frigo per un'ora. Dividilo a metà e stendilo in 2 dischi di 14-15 cm di diametro. Disponili in 2 stampini a misura foderati con carta forno.

2. Per la crema, lavora la robiola con lo zucchero semolato, la scorza grattugiata del limone e 2 tuorli. Monta a neve 2 albumi e incorporali al composto delicatamente.

3. Versa la crema nelle teglie, livellala e stendi sopra le amarene. Cuoci le tortine in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti. Fai raffreddare e riposare al fresco le tortine per almeno 3 ore prima di servire.



LA TRADIZIONE SORPRENDE



**RINNOVA I PIATTI DELLE FESTE
CON L'ALTA QUALITÀ DELLO ZAMPONE
E DEL COTECHINO MODENA IGP**



**ZAMPONE E COTECHINO
MODENA IGP**

Queste specialità della nostra tradizione gastronomica sono realizzate secondo l'antica ricetta, eppure sono anche al passo con i tempi. Lo sapevi? Zampone e Cotechino Modena IGP sono infatti ricchi di proteine nobili e contengono per ogni 100 grammi circa 250 calorie.

Hanno meno grassi e sodio rispetto al passato, ma con il gusto pieno e ricco di una volta. Oltre al sempre valido abbinamento con le lenticchie, Zampone e Cotechino Modena possono essere proposti anche in versioni più innovative. Per esempio su fettine di mela scottate al forno, oppure a dadini nei vol au vent. La qualità è garantita dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP. Scopri tutte le ricette su modenaigp.it e sul nostro profilo Instagram. Cerca Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP.

**CERCA
I DUE
MARCHI**

IGP - Indicazione Geografica Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea, che garantisce:

- Il rispetto dell'antica ricetta tradizionale (la stessa dal 1511) e del legame con il territorio d'origine.
- L'utilizzo di carni di alta qualità.
- Il costante controllo della produzione, che deve avvenire nella zona tradizionale di elaborazione indicata nel Disciplinare.
- La presenza di precise caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

www.delimeat.eu

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



**CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA**

**L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ**

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



SUBITO pronto

*preparazioni veloci
che piacciono a tutti*

Gnocchi di pane raffermo ripieni di salumi

 Preparazione
20 min+rip  Cottura
15 minuti

1. Taglia a pezzetti la mollica di pane e mettila in una ciotola. Versaci sopra circa 250 ml d'acqua fredda e lasciala ammorbidire.

2. Sgocciola il pane e impastalo con le mani, schiacciando bene fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferiscilo sulla spianatoia infarinata e lavoralo con energia, spolverizzando con poca farina se risulta troppo morbido.

3. Forma un cilindro e compattalo bene, infarinalo ancora e trasferiscilo su un foglio di carta forno. Appoggia sopra un altro foglio e stendi il cilindro di pane con il matterello a uno spessore di 1 cm. Ritaglia la sfoglia di pane con un tagliapasta rotondo di 8-10 cm e ricava tanti dischi.

4. Trita grossolanamente i salumi a coltello. Trasferiscili in una ciotola, unisci ricotta, salvia, timo e origano tritati, sale e pepe. Distribuisci un cucchiaino d'impasto su ogni disco. Piegali a metà e sigilla i bordi premendo con le dita.

5. Scalda in una padella antiaderente 3-4 cucchiaini d'olio. Aggiungi gli gnocchi, qualche ciuffo di aromi e la scorza del limone grattugiata. Girali appena saranno dorati e prosegui la cottura irrorando con qualche cucchiaino di brodo. In alternativa, puoi cuocere gli gnocchi a vapore, condirli con un filo d'olio e formaggio grattugiato.

INGREDIENTI PER 4

mollica di pane raffermo 500 g, meglio se integrale - avanzi di salumi 500 g
- ricotta 100 g - farina 00 - erbe aromatiche (salvia, origano, timo) - limone bio 1 - brodo
- olio extravergine - sale - pepe

Manuel Saraceno

**Ambassador
GialloZafferano**

Unisce la passione per la cucina al suo amore per la musica, proponendo un gusto rock a ogni piatto. In un mondo frenetico di ricette super veloci, Manuel sceglie di rallentare e prendersi cura dei suoi piatti in ogni dettaglio.

1 Polpette di lenticchie e patate al sugo



Preparazione
40 minuti



Cottura
90 minuti

INGREDIENTI PER 25 POLPETTE

patate 550 g - lenticchie precotte 250 g scolate
- Grana Padano Dop 100 g - uovo 1 medio
- pangrattato 70 g - olio extravergine
- rosmarino 2 rametti - sale

PER IL SUGO ALLE PATATE passata

di pomodoro 500 g - patate 300 g - scalogno 1
- olio extravergine - sale - pepe nero

1. Per le polpette fai bollire 550 g di patate per circa 30 minuti, in base alla grandezza. Quando saranno quasi cotte, versa le lenticchie scolate nel bicchiere del mixer e frulla per ottenere una crema. Trasferiscile in una ciotola capiente e unisci le patate cotte e schiacciate, il Grana Padano grattugiato, l'uovo, il rosmarino tritato e mescola con le mani. Versa il pangrattato e mescola ancora. Regola sale, pepe, un filo d'olio, amalgama e tieni da parte.

2. Per il sugo taglia finemente lo scalogno. Pela le patate e tagliale a cubetti di 2-3 cm. Stufa lo scalogno per 7-8 minuti a fuoco medio in un tegame con un filo d'olio, unisci le patate, fai rosolare 2 minuti e versa la passata. Unisci poca acqua per diluire. Sala, pepa e mescola. Copri con un coperchio e cuoci per 40 minuti, mescolando di tanto in tanto.

3. Forma le polpette con circa 30 g di impasto, dando una forma rotonda. Prosegui fino a terminare gli ingredienti, adagiandole man mano in un vassoio. Ne otterrai circa 25. Versale in una padella antiaderente con un filo d'olio caldo e cuoci per 4-5 minuti, girale delicatamente, poi cuoci ancora 5 minuti. Versa il sugo sulle polpette e servi.

6 Piatti di NATALE reinventati

Carne, salumi formaggi e verdure avanzati dalle feste trovano nuova vita nelle ricette del "giorno dopo". Idee sfiziose e creative che soddisfano tutti i palati

a cura di Michela Sassi

2 Cheesecake al salmone

Preparazione 20 min+rip
Cottura No

INGREDIENTI PER 8

taralli 250 g - burro 120 g - ricotta 300 g - formaggio spalmabile 200 g
stracchino 50 g - salmone affumicato 250 g - lattuga riccia - cetriolini

1. Frulla i taralli con l'aiuto di un robot da cucina. Fai fondere il burro in un pentolino, aggiungilo ai taralli tritati e amalgama. Adagia il composto sul fondo di uno stampo a cerniera aiutandoti con il dorso di un cucchiaio per stendere e compattare la base.

2. Unisci i formaggi cremosi in una ciotola, unisci 50 g di salmone tritato al coltello e amalgama con una spatola. Poi mettili nello stampo sopra la base di taralli e fai rassodare in frigo per 3 ore.

3. Al momento di servire, decora la superficie della cheesecake con le fette di salmone affumicato rimasto arrotolate attorno ai cetriolini. Completa con foglie di lattuga riccia e servi.



IL CONSIGLIO

Prima di usare il salmone lascialo marinare per 10 minuti con aneto, curry e senape.



3 Crocchette con salumi

Preparazione 20 minuti
Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4

patate lesse 700 - uova 2 tuorli - provolone 50 g
- prosciutto cotto 100 g a dadini - salame 100 g
- Grana Padano Dop 50 g - sale - pepe
PER LA PANATURA uova 1 intero e 2 albumi
- pangrattato - olio di semi di arachide

1. Schiaccia le patate cotte con una forchetta aggiungi i formaggi grattugiati e amalgama con cura. Poi incorpora i tuorli leggermente sbattuti e impasta con le mani fino a ottenere un composto omogeneo. Sala e pepa.

2. Preleva una porzione di impasto, inserisci al centro il prosciutto e il salame a dadini. Richiudi e forma le crocchette. Passale prima nelle uova sbattute e poi nel pangrattato.

3. Friggi le crocchette poche per volta in olio di arachidi ben caldo, falle dorare e poi lasciale scolare su carta da cucina. Servi le crocchette ancora calde.



4 Frittatine di cavolfiore con bottarga

 Preparazione 30 minuti  Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 6

cavolfiore 1 anche già cotto - **farina** 50 g

- **ricotta salata** 50 g - **uovo** 1 - **acciughe**

sott'olio 20 g - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

PER DECORARE **bottarga** 1 filetto

- **misticanza**

1. Lava il cavolfiore con cura, dividilo in cimette e lessalo 10 minuti in acqua salata. Scolalo, fai intiepidire e schiaccialo con una forchetta per ridurlo in purè.

2. Trasferiscilo in una terrina, aggiungi l'uovo, la ricotta salata grattugiata, le acciughe tritate e la farina. Mescola per ottenere un composto denso. Regola sale, pepe e fai riposare per 20 minuti.

3. Scalda un velo d'olio in una padella antiaderente e aggiungi il composto di cavolfiore un cucchiaino alla volta, poi appiattiscilo per formare le frittelle. Cuocile fino a doratura, girandole una volta sola. Scolale su carta assorbente e decora con una fettina di bottarga. Servi le frittelle di cavolfiore calde sopra un letto d'insalata.



IL CONSIGLIO

Una ricetta veloce per utilizzare gli avanzi di cavolfiore, acciughe e bottarga. Se vuoi utilizzare il cavolfiore già cotto, fallo saltare in padella con un giro d'olio e un filetto d'acciuga prima di procedere con la preparazione.



5 Polpette di verdure



Preparazione
15 minuti



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 20 PEZZI

verdure cotte a piacere 500 g - ricotta 250 g - uova 2
- Grana Padano Dop - pangrattato - olio di semi - sale

- 1. Salta velocemente le verdure cotte** in padella, aggiungi la ricotta, un uovo leggermente sbattuto, il formaggio grattugiato, il pangrattato e amalgama con cura. Regola il sale.
- 2. Forma le polpette** grandi come una noce con le mani inumidite e poi appiattiscile delicatamente. Passale prima nell'uovo rimasto sbattuto con un pizzico di sale e poi nel pangrattato.
- 3. Scalda abbondante olio di semi** in una padella dal fondo spesso e friggi le polpette poche alla volta, avendo cura di rigirarle per farle colorire dai due lati. Prelevale con un mestolo forato e lasciale scolare su carta assorbente da cucina. Se preferisci, puoi cuocerle nel forno ventilato a 180° per 20 minuti.



6 Spezzatino profumato



Preparazione
15 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 6

lesso di manzo cotto 1 kg - carote 2 - cipollotto 1 - patata 1
- zucchine 2 - cipolle 2 - broccolo 1 - liquore all'anice 100 ml
- chiodi di garofano 2 - zenzero fresco 1 radice
- nocciole 100 g - olio extravergine - sale - pepe

- 1. Pela lo zenzero e grattugialo.** Taglia il lesso a cubetti piccoli e fallo rosolare in un tegame caldo con un giro d'olio, bagna con il liquore e lascia evaporare.
- 2. Pulisci le verdure,** tagliale a dadini e aggiungile nel tegame insieme allo zenzero grattugiato e ai chiodi di garofano. Cuoci per circa 10 minuti.
- 3. Versa nel mixer le nocciole,** un giro d'olio e frulla fino a ottenere una consistenza vellutata. Per servire, versa la salsa di nocciole sul fondo dei piatti e aggiungi lo spezzatino di carne e verdure.

menu
**SUBITO
PRONTO**



Tartare di gamberi con zabaione salato



Preparazione
20 min+rip



Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4

gamberi puliti 400 g - **ricotta** 150 g - **uova** 3 tuorli - **vino bianco secco** 50 ml - **limone bio** 1, la scorza
- **olio extravergine** - **zafferano** 1 pizzico - **sale** - **pepe**

1. Taglia i gamberi a pezzettini, versali in una teglia e condiscili con un filo d'olio, un pizzico di sale, pepe e una spruzzata di succo di limone. Lasciali marinare in frigorifero per 15 minuti. Poi stendili in un solo strato e ricava 4 tartare con l'aiuto di un coppapasta rotondo. Tienili da parte in frigorifero fino al momento di servire.

2. Per lo zabaione salato con l'aiuto di una forchetta o di uno sbattitore elettrico lavora i tuorli col vino bianco in una ciotola sistemata sopra una pentola d'acqua bollente (a bagnomaria). Aggiungi un pizzico di sale e di zafferano. Continua a montare fino a ottenere una crema densa e liscia.

3. Lavora la ricotta in una ciotola a parte con la scorza di limone grattugiata, un filo d'olio e un pizzico di pepe fino a renderla cremosa. Per servire distribuisce nei piatti una cucchiata di zabaione salato, poi adagia la tartare di gamberi e completa con la ricotta al limone.



IL CONSIGLIO

Per un risultato ottimale abbi cura di lavorare la ricotta soltanto pochi minuti prima di servire. Lavorata in anticipo, infatti, potrebbe perdere la sua cremosità e consistenza.

CROSTACEI portali in tavola e festeggia

**Gamberi, mazzancolle e scampi
per un menu leggero
e raffinato, all'insegna del gusto**
a cura di Michela Sassi



Risotto al nero di seppia con mazzancolle

 Preparazione 25 minuti  Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 6

riso Carnaroli 480 g - spinaci 300 g - mazzancolle pulite 700 g - seppia pulita 1 da 400 g - nero di seppia 8 g - aglio 2 spicchi - scalogno 1 - vino bianco 1 bicchiere - brodo di pesce 1,5 l - olio extravergine - timo - sale - pepe bianco

1. Lava gli spinaci, saltali in padella con l'olio e uno spicchio d'aglio e passali al mixer. Taglia la seppia a cubetti e salta in padella 10 minuti con olio e mezzo spicchio d'aglio. Taglia le mazzancolle a cubetti, saltale con olio e mezzo spicchio d'aglio, versa mezzo bicchiere di vino, sala e pepa. Unisci le seppie e cuoci 5 minuti.

2. Rosola lo scalogno tritato con 20 ml d'olio, versa il riso, tostalo e bagnalo col vino rimasto. Unisci un mestolo di brodo caldo e il nero di seppia. Cuoci 18 minuti, unendo il brodo quando serve. Fuori dal fuoco aggiungi un cucchiaio d'olio e fai riposare 2 minuti.

3. Distribuisci nei piatti pochi spinaci caldi, copri con un mestolo di risotto e completa con il ragù di seppie e mazzancolle ancora caldo.



Scampi alle tre panature saltati in padella

 Preparazione 25 minuti  Cottura 5 minuti

INGREDIENTI PER 4

scampi 12 - semi di sesamo 50 g - granella di pistacchi 50 g - granella di mandorle 50 g - limone mezzo, il succo - olio extravergine - sale - pepe - misticanza

1. Pulisci gli scampi elimina il carapace lasciando la coda e rimuovi il filo intestinale con uno stecchino. In una ciotola, condisci gli scampi con un filo d'olio, sale, pepe e qualche goccia di succo di limone. Mescola delicatamente e fai insaporire 10 minuti.

2. Per la panatura versa in un piatto fondo i semi di sesamo, in un altro la granella di pistacchi e nel terzo la granella di mandorle. Passa 4 scampi nella prima ciotola, 4 nella seconda e i 4 rimasti nel piatto con la granella di mandorle, sempre premendo leggermente per far aderire la panatura.

3. Scalda una padella antiaderente con un filo d'olio a fuoco medio. Quando è ben calda, aggiungi gli scampi e falli saltare un paio di minuti per lato, fino a renderli dorati. Servi subito gli scampi ancora caldi e accompagnati dalla misticanza condita con olio, sale e succo di limone.



BACCALÀ

Il baccalà è il merluzzo conservato tramite la salatura. Questo antico metodo di conservazione permette al pesce di durare a lungo e lo rende disponibile anche nelle stagioni in cui la pesca è meno abbondante. Per cucinare il baccalà bisogna prima dissalarlo immergendolo in acqua per un periodo di tempo che può variare da 24 a 48 ore e cambiando spesso l'acqua in cui è immerso. Il baccalà ha sapore delicato e consistenza morbida e sfaldabile molto apprezzata per la preparazione di piatti al forno, in umido, fritti o mantecati con olio, latte e crema di patate.



IL CONSIGLIO

Per la mantecatura utilizzate la planetaria: usare la frusta a mano richiederebbe tanto olio di gomito e molto più tempo. In alternativa ti consigliamo l'utilizzo di fruste elettriche. Frulla a bassa velocità e aggiungi olio d'oliva a filo. Se il composto sembra troppo asciutto, unisci un po' di acqua di cottura. Non frullare troppo a lungo, per evitare di "stressare" le fibre e ottenere un sapore troppo compatto.



CREMA DI BACCALÀ

Preparazione
30 minuti

Cottura
130 minuti

1 Rosola gli odori

Affetta finemente la cipolla e lo scalogno e falli appassire a fuoco dolce in una casseruola bassa e larga con un filo d'olio per almeno 7-8 minuti.

INGREDIENTI PER 4-6

baccalà ammollato 600 g
- **latte intero** 500 ml - **panna fresca** 600 ml - **vino bianco** 100 ml - **cipolla bianca** 1
- **scalogno** 1 - **prezzemolo**
- **maggiorana** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**



2 Trita gli aromi

Sminuzza finemente il prezzemolo e la maggiorana. Sciacqua il baccalà, asciugalo e passalo nel trito di erbe, facendolo aderire bene.

4 Cuoci il pesce

Copri il baccalà con il latte e 500 ml di panna poi cuocilo a fiamma dolce col coperchio per almeno 2 ore mescolando di tanto in tanto. Spegni, lascialo raffreddare nella pentola, poi scolalo ed elimina pelle e lisce.



3 Fai insaporire

Quando cipolla e scalgono saranno ben rosolati e dorati, aggiungi il baccalà nella pentola e fallo rosolare, senza che prenda colore. Poi irroralo con il vino e lascia evaporare.

5 Monta la crema

Sbriciola la polpa in una ciotola e, con la frusta elettrica, monta il baccalà aggiungendo a filo circa 200 ml d'olio, fino a quando il composto sarà ben spumoso. Incorpora sempre a filo i 100 ml di panna rimasta e amalgama bene. Versalo in una ciotola, copri e metti a riposare al fresco.



L'IDEA IN PIÙ

Puoi servire la crema di baccalà con crostoni di pane tostato, anche nero, oppure fette di patate lessate o ancora sfoglie di polenta arrostiti e croccanti. In questo caso, utilizza la polenta bianca veneta, perfetta per accompagnare le ricette di pesce. Per prepararla, cuocila come indicato sulla confezione, stendila sul piano di lavoro, falla raffreddare e tagliala a pezzi. Falla abbrustolire sulla griglia o il sotto il grill del forno.



INVOLTINI DI POLLO FARCITI CON SCAMORZA E SPECK

 Preparazione
15 minuti

 Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4

petto di pollo 12 fette sottili - **scamorza** 12 fette
- **speck** 250 g - **vino bianco** 60 ml - **brodo** 200 ml
- **olio evo** 30 ml - **rosmarino** - **sale** - **pepe rosa**

1. Disponi le fette di pollo fra due fogli di carta forno e battile delicatamente per assottigiarle. Falle insaporire passandole nel rosmarino tritato, sala e pepa.

2. Disponi una fetta di scamorza sopra ogni fetta di pollo, poi arrotolale ben strette per formare gli involtini. Avvolgi due fette di speck attorno a ciascun involtino e fissalo con spago da cucina oppure con stecchini di legno.

3. Scalda un filo d'olio in una padella ampia, unisci gli involtini e falli colorire, girandoli spesso. Sfuma col vino e lascia evaporare. Copri con il brodo, insaporisci con pepe rosa e rosmarino.

4. Prosegui la cottura con il coperchio a fiamma dolce per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Infine, toglì il coperchio e lascia asciugare il fondo di cottura a fiamma vivace. Servi gli involtini ben caldi.



IL CONSIGLIO

Gli involtini sono comodi da tenere da parte per un invito imprevisto. Preparali secondo la ricetta e mettili, farciti ma crudi, in un contenitore ermetico foderato con carta forno, disponendo altra carta fra gli strati, quindi congela nel freezer. Quando ti servono, cuocili ancora congelati in padella 35 minuti, oppure in forno caldo a 180° per circa 40 minuti rigirandoli un paio di volte.

INFO

Le Cantine Marisa Cuomo

Dal 1980, anno della sua fondazione, Cantine Marisa Cuomo è l'azienda vinicola di Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo che si estende lungo 10 ettari di territorio.



La selezione di uve nobili, la ricerca del giusto grado di freschezza ed umidità unito allo scorrere del tempo, vecchi segreti tramandati da vinificatori del luogo e tecniche di elaborazione all'avanguardia danno vita a vini di elevatissima qualità, stimati in tutto il mondo.



Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo, con l'enologo Luigi Moio ed i viticoltori dell'azienda, scelgono di puntare sulla qualità per distinguersi nel panorama dell'enologia italiana con vini dal sapore unico e straordinario come il territorio della costa di Furore. Andrea Ferraioli, discendente da un'antica famiglia di vinificatori locali, acquista il marchio Gran Furor Divina Costiera nel 1980, per produrre un vino di altissima qualità recuperando i segreti dei suoi avi e la secolare tradizione vinicola del suo paese natio. Insieme alla moglie Marisa Cuomo inizia un'avventura imprenditoriale che si confonde con il legame familiare che li unisce: il loro amore ed una straordinaria passione per il vino porteranno Cantine di Marisa Cuomo tra i migliori marchi dell'enologia italiana a livello internazionale.

I Territori del Vino: Amalfi Vini e Profumi delle Feste

LE CANTINE MARISA CUOMO
Furore (SA) - Via Giambattista Lama, 16/18 - Tel. 089 830348
www.marisacuomo.com - info@marisacuomo.com



**Sanno solo che porto
"qualcosa con le carote":
adoro l'effetto sorpresa!**

Torta di carote con Gocce di Cioccolato fondente

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

• 50 g gocce di cioccolato extra
fondente Emilia Zàini • 250 g carote
sbucciate e grattugiate • 250 g
farina di mandorle • 100 g zucchero
• 25 g semi di papavero • 3 uova
• 1/2 bustina di lievito per dolci
• 350 g cioccolato extra fondente
Emilia Zàini • 1,5 dl panna

Per la ganache: scaldare la panna
e versarvi dentro il cioccolato tritato,
mescolando con la frusta fino
ad ottenere un composto liscio
e omogeneo. Spegnerlo e lasciar
raffreddare per qualche minuto,
quindi riporre in frigo.

Preriscaldare il forno a 180°.
In una ciotola battere le uova e lo
zucchero con la frusta elettrica, fino
ad ottenere un composto chiaro e
spumoso. Incorporare poi la farina
di mandorle e il lievito, sempre
mescolando, e infine unire le carote.
Aggiungere le gocce di cioccolato e
i semi di papavero e mescolare con
una spatola. Versare il composto
in uno stampo a cerniera ben
unto o foderato di carta da forno e
infornare a 180° per 45 minuti.

Sfornare e lasciare raffreddare.
Nel frattempo riprendere la
ganache dal frigo e lasciarla
riposare a temperatura ambiente
per qualche minuto, poi ricoprire la
torta con la ganache al cioccolato
con l'aiuto di una spatola.

Crea la tua storia di CIOCCOLATO

Nella vita di tutti noi ci sono ricordi
dolci e divertenti legati al cioccolato.
E quanti ne possiamo ancora creare,
ispirati dal profumo del Cioccolato
fondente Emilia Zàini! Dal 1913 la
famiglia dei prodotti è cresciuta, per
i momenti dolci di oggi. Le Gocce di
Cioccolato extra fondente Emilia Zàini,
per esempio, sono perfette per creare
una nuova storia di cioccolato! **"Storie
di cioccolato"** è anche il nome del
ricettario che Zàini ha ideato due anni fa,
ora arricchito con gli autentici racconti di
blogger di GialloZafferano. Scoprilvi tutti
nella sezione Ricette di **zainispa.com**



SAPORI della tradizione

Emilia
Romagna

Piadina romagnola

Preparazione 30 min+rip  Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER PER 6-8 PIADINE

farina 00 300 g, più quella per la lavorazione
- bicarbonato (facoltativo) 5 g - strutto 120 g - sale

1. Versa la farina a fontana sulla spianatoia e togli per tempo lo strutto dal frigorifero in modo che al momento di usarlo risulti morbido. Pratica un incavo al centro nella farina, metti lo strutto, 1 cucchiaino colmo di sale e il bicarbonato (se lo usi). Versa un bicchiere abbondante di acqua leggermente tiepida e comincia ad amalgamare gli ingredienti, portando la farina verso l'interno. Prosegui impastando con energia a piene mani fino a ottenere un impasto liscio e morbido.

2. Lavora per 5-6 minuti, forma una palla, avvolgila con pellicola e lasciala riposare per circa 30 minuti. Riprendi l'impasto, lavoralo ancora e dividilo in porzioni di circa 80-100 g. Lavora e arrotonda ogni porzione tra le mani in modo da ottenere delle palline. Sistemale distanziate fra loro su un vassoio foderato con carta da forno, copri con un telo e lascia riposare al fresco ancora per 30 minuti.

3. Stendi ciascuna pallina sulla spianatoia leggermente infarinata in modo da ottenere altrettanti dischi di 2-3 mm di spessore. Appoggiali, uno alla volta, sull'apposito testo o una piastra di ghisa ben caldi e punzecchiali. Quando sulla parte a contatto con la piastra si formeranno le caratteristiche bolle scure girali con una larga spatola di metallo e cuocili dall'altro lato. Farcisci le piadine ancora calde con squacquerone, prosciutto crudo, rucola, mortadella, pomodori o altri ingredienti a piacere.





**Giovanni
Castaldi**

**Ambassador
GialloZafferano**

Propone ricette che arrivano dritte al cuore, perché sono sincere e un inno ai sapori della sua terra: la Campania.

Realizza grandi classici della tradizione italiana, reinventandosi anche con versioni innovative.

① Pappardelle al ragù di lenticchie e funghi



Preparazione
30 minuti



Cottura
70 minuti

INGREDIENTI PER 4

pappardelle all'uovo 250 g - lenticchie secche 200 g - passata di pomodoro 220 g
- funghi secchi 40 g - sedano 1 costa - carota 1
- cipolla bianca 1 - timo 3 rametti - olio extravergine - aglio 1 spicchio - sale - pepe nero

1. Per le pappardelle al ragù di lenticchie e funghi sciacqua i funghi secchi, poi lasciali in ammollo in acqua fredda per almeno 10-15 minuti. Occupati del ragù di lenticchie: pulisci carota, sedano, cipolla e tritali finemente. Versa l'olio in un tegame. Unisci il trito, i rametti di timo, l'aglio e fai dorare a fuoco moderato per circa 10 minuti. Nel frattempo, sciacqua le lenticchie e uniscile al soffritto. Mescola e versa la passata di pomodoro. Aggiungi i funghi ammollati e scolati con 100 g dell'acqua di ammollo filtrata con una garza per eliminare le impurità. Mescola ancora.

2. Lascia cuocere per circa 40 minuti: i tempi di cottura possono variare in base al tipo di lenticchie che acquisti, pertanto ti consigliamo di attenerti alle indicazioni riportate sulla confezione. Quando il ragù è cotto elimina l'aglio e regola sale e pepe. Cuoci le pappardelle in acqua bollente salata. Scolale in padella e mantecale con un giro di olio.

3. Servi le pappardelle al ragù di lenticchie e funghi ben calde. Puoi sostituire i funghi secchi con quelli freschi: in questo caso saltali in una padella a parte e poi uniscili al ragù di lenticchie. Se ti piace, spolverizza con Grana Padano Dop grattugiato.

8 ricette con le **LENTICCHIE**

Immane sulle tavole della notte di San Silvestro hanno un gusto ricco e si prestano a mille ricette. Così buone da essere consumate tutto l'anno!

a cura di Giovanna Marradi

2 Burger vegetariano



Preparazione
20 min+rip



Cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4

lenticchie secche 200 g - **carote** 80 g - **cipolla rossa** 1 - **farina di ceci** 50 g
- **aglio** 1 spicchio - **pomodori** 4 - **concentrato di pomodoro** 1 cucchiaino
- **panini per burger** 4 - **prezzemolo** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Sciacqua le lenticchie sotto l'acqua corrente e lasciale in ammollo in acqua fredda per 4-6 ore. Dopo l'ammollo, scolale e trasferiscile in una pentola con acqua fredda sufficiente a coprirle. Lascia cuocere per 30 minuti, controllando che a fine cottura risultino tenere. Scolale e lasciale raffreddare. Affetta mezza cipolla e falla appassire in un tegame con un giro d'olio, aggiungi i pomodori a fette, cuoci 10 minuti, sala e tieni da parte.

2. Trita finemente le carote e la cipolla rimasta. In una padella con un filo d'olio, fai rosolare per 5 minuti lo spicchio d'aglio intero, poi rimuovilo. Schiaccia le lenticchie in una ciotola e unisci il trito di carote e cipolla. Versa la farina di ceci, sale, pepe, concentrato di pomodoro e un cucchiaino di prezzemolo tritato.

3. Lavora il composto fino a ottenere un impasto omogeneo. Dividi l'impasto in quattro parti, modellando ciascuna a forma di burger. Scalda un filo d'olio in una padella e cuoci i burger 4-5 minuti per lato, finché saranno dorati. Taglia a metà i panini e scaldali velocemente su un piastra con la parte del taglio rivolta verso il basso. Distribuisci il pomodoro sulle due metà di ogni panino, aggiungi un burger di lenticchie e chiudi.



3 Lasagne con legumi



Preparazione
40 minuti



Cottura
65 minuti

INGREDIENTI PER 6

lenticchie secche 200 g - **sfoglie di lasagna** 250 g
- **besciamella** 500 ml - **Grana Padano Dop** 100 g
- **carota** 1 - **sedano** 1 gambo - **cipolla** mezza
- **aglio** 1 spicchio - **noci tritate** 70 g - **olio extravergine**
- **basilico** - **sale** - **pepe**

1. Sciacqua le lenticchie, versale in una pentola coprite d'acqua e cuoci a fuoco medio per circa 20 minuti. Trita carota, cipolla e sedano, in una padella con olio fai colorire lo spicchio d'aglio, aggiungi le lenticchie cotte e fai insaporire 10 minuti. Sala, pepa ed elimina l'aglio.

2. Scotta le lasagne un minuto in acqua bollente e stendile su un canovaccio. Versa un velo di besciamella sul fondo di una teglia, copri con uno strato di sfoglie, poi uno di lenticchie, una manciata di noci e Grana Padano grattugiato, prosegui così fino a terminare gli ingredienti.

3. Inforna le lasagne a 180° per 30 minuti. Negli ultimi minuti aziona il grill per formare una crosticina. Fai riposare e servi con il basilico.



IL TOCCO IN PIÙ

Oltre alle noci puoi usare anche le mandorle e saltare tutto in padella pochi minuti prima di aggiungerle alle lasagne.





4 Minestra di legumi e patate

Preparazione 20 minuti
Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 4

lenticchie rosse cotte 400 g - fagioli cotti 200 g - patate 200 g - carota 1 - sedano 1 gambo - cipolla 1 - aglio 1 spicchio - concentrato di pomodoro 3 cucchiaini - brodo vegetale 700 ml - olio extravergine - prezzemolo - alloro - sale - pepe

1. Pulisci le verdure: sedano, patate, carota e cipolla, poi tagliale a dadini e lasciale colorire in un tegame con un giro d'olio e lo spicchio d'aglio.

2. Aggiungi il concentrato di pomodoro e copri con il brodo caldo. Profuma con una foglia di alloro, abbassa la fiamma e cuoci ancora per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.

3. Quando le patate sono cotte spegni, elimina la foglia di alloro, regola sale e pepe. Distribuisci la minestra nelle ciotole e completa con un filo d'olio.



5 Cotechino e purè di patate

Preparazione 20 minuti
Cottura 80 minuti

INGREDIENTI PER 4

cotechino precotto 500 g - lenticchie secche 250 g - carota 1 - sedano 1 gambo - cipolla 1 - olio extravergine - alloro 1 foglia patate 500 g - burro 30 g - latte 100 ml - sale - pepe - timo

1. Per il purè di patate pelate e cuocile in acqua bollente salata per circa 30 minuti, finché sono tenere. Passale con uno schiacciapatate, unisci il burro, il latte caldo e regola sale e pepe. Passa al mixer fino a ottenere la consistenza di una crema.

2. Sciacqua le lenticchie e cuocile in acqua bollente con la carota, il sedano e la cipolla tritati e una foglia d'alloro. Lascia cuocere per circa 30 minuti fino a renderle morbide, salando solo a fine cottura.

3. Cuoci il cotechino precotto seguendo le istruzioni sulla confezione (solitamente 20-30 minuti in acqua bollente). Distribuisci il purè nelle coppe, aggiungi un cucchiaino di lenticchie e completa con qualche fetta di cotechino, pepe, un giro d'olio e foglioline di timo.



6 Zucche ripiene di quinoa, castagne e lenticchie



Preparazione
20 minuti



Cottura
65 minuti

INGREDIENTI PER 4

zucche 2 piccole da circa 500 g ciascuna

- **quinoa** 100 g - **lenticchie cotte** 100 g

- **castagne cotte** 80 g - **uvetta** 2 cucchiaini

- **mirtilli freschi** 2 cucchiaini - **prezzemolo**

- **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Lava le zucche, tagliale a metà e rimuovi i semi. In una teglia foderata con carta forno adagia le 4 metà, con la parte tagliata rivolta verso l'alto. Condisci con un filo d'olio, sale e pepe. Cuoci in forno a 180° per circa 25 minuti, fino a quando la polpa risulta tenera. Sciacqua la quinoa e cuocila in acqua salata seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, scolala e tieni da parte.

2. Per il ripieno versa in una ciotola la quinoa, le lenticchie lessate, le castagne spezzettate, l'uvetta fatta rinvenire in acqua e strizzata e i mirtilli. Aggiungi il prezzemolo, un filo d'olio, sale e pepe. Mescola per amalgamare.

3. Riempi le zucche con il composto di quinoa e castagne, pressandolo leggermente. Rimetti le zucche in forno per altri 10 minuti, fino a quando il ripieno è ben caldo. Disponi le zucche ripiene ancora calde nei piatti e decora con foglie di prezzemolo.



7 Polpettine di cotechino

Preparazione 25 minuti Cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4

cotechino 300 g - lenticchie cotte 150 g - pangrattato 80 g - uovo 1 - pecorino grattugiato 50 g - aglio 1 spicchio - concentrato di pomodoro 1 cucchiaino - prezzemolo - sale - pepe

1. Cuoci il cotechino seguendo le istruzioni sulla confezione: calcola almeno 20 minuti fallo raffreddare, rimuovi la pelle e schiaccia la polpa con una forchetta.

2. Unisci in una ciotola il cotechino schiacciato, le lenticchie cotte, il pangrattato, l'uovo, il concentrato, il pecorino, l'aglio tritato e 2 cucchiaini di prezzemolo tritato. Mescola per amalgamare. Regola sale e pepe.

3. Forma delle polpettine grandi come una noce. Mettile in una teglia senza aggiungere grassi e cuocile in forno a 180° per circa 15 minuti. Servile subito calde.



IL TOCCO IN PIÙ

Aggiungi qualche spezia all'impasto delle polpettine, come paprika affumicata o cumino fresco.



8 Chili di vegetariano

Preparazione 20 min+rip Cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4

lenticchie secche 250 g - cipolla rossa 1 - peperoncino fresco 1 - pomodori pelati 400 g - brodo vegetale 500 ml - olio extravergine - cumino 1 cucchiaino - paprika dolce 1 cucchiaino - sale - pepe nero - prezzemolo - lime

1. Sciacqua le lenticchie e lasciale a bagno per circa 30 minuti. Scalda l'olio in una casseruola, aggiungi la cipolla rossa affettata e falla appassire a fuoco medio per circa 5 minuti. Aggiungi il peperoncino fresco tagliato a rondelle e cuoci ancora per un paio di minuti. Unisci le lenticchie scolate e mescola.

2. Aggiungi i pomodori pelati schiacciati con una forchetta, il cumino e la paprika dolce. Versa il brodo vegetale caldo, mescola e porta a ebollizione. Abbassa la fiamma e copri con un coperchio. Lascia cuocere a fuoco lento per circa 25 minuti, fino a quando le lenticchie sono tenere; se serve versa poca acqua calda per evitare che il chili si asciughi.

3. Quando le lenticchie sono cotte regola sale e pepe. Completa con foglie di prezzemolo, spicchi di lime e servi il chili caldo accompagnato da tortillas, riso bianco o pane croccante.



IL CONSIGLIO

Utilizza lenticchie piccole, come le lenticchie rosse o quelle di Castelluccio che cuociono in tempi brevi e mantengono bene la forma. Se usi lenticchie verdi o marroni, assicurati di prolungare il tempo di cottura, lasciandole cuocere fino a quando risultano morbide e amalgamate.

GialloZafferano per **VAL D'OCA**

LE TRE ANIME DEL **VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG**

*Con Rive Signature, Val d'Oca omaggia i diversi terroir
di tre ripide colline, a partire dalla nuova veste*



Dall'amore e dalla conoscenza profonda di ogni singola "Riva" nell'area del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG nasce la linea Rive Signature, oggi con una nuova veste che comunica la preziosa unicità dei vini provenienti da tre ripide colline. **Rive di Santo Stefano Extra Brut** deve la sua raffinata finezza ai suoli calcarei marnosi e alla bassa presenza di scheletro, che conferisce le sfumature verdi e la leggera acidità. **Rive di San Pietro di Barbozza Brut** proviene da terreni tra i 160 e i 320 metri, un'origine che firma i suoi profumi di fiori bianchi, lemongrass e frutta che aprono alle note sapide del gusto. **Rive di Colbertaldo Extra Dry** ha origine su un terreno franco argilloso che genera il colore giallo paglierino, con aromi di albicocche e pesche mature arricchiti da sentori di glicine e fiori d'acacia. valdoca.com

Val d'Oca: l'eccellenza nel mondo del Prosecco

Il nome di questo marchio sinonimo di eccellenza nasce da una collina coltivata a uva Glera, una varietà a bacca bianca impiegata nella produzione del Prosecco. Fin dalla sua nascita, Val d'Oca ha espresso la sua vocazione all'eccellenza e all'espansione internazionale sempre a partire dal forte legame con questo territorio Patrimonio Unesco.





Gnocco fritto

 Preparazione 20 min+rip  Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4

farina 00 500 g - lievito di birra fresco 15 g -
latte intero 250 ml - strutto o olio d'oliva 50 g
- sale 10 g - olio di semi di arachidi

1. Sciogli il lievito nel latte tiepido.

In una ciotola versa la farina, aggiungi lo strutto morbido, il lievito sciolto e il sale. Impasta fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Fai lievitare l'impasto coperto per un'ora, fino al raddoppio del volume.

2. Stendi l'impasto su un piano

infarinato, in modo da ottenere una sfoglia spessa circa 3 mm. Con un tagliapasta o un coltello, ricava dei rombi di circa 5 cm di lato.

3. Scalda abbondante olio di semi

in una padella e frigi i pezzi di pasta pochi alla volta. Cuocili fino a quando saranno gonfi e dorati sui due lati (circa 2-3 minuti per lato). Scolali su carta assorbente e servi lo gnocco fritto caldo accompagnato da salumi e formaggi.



IL CONSIGLIO

Per una frittura ottimale, mantieni l'olio intorno ai 170-180°. Se l'olio è troppo caldo, gli gnocchi si scuriscono subito all'esterno senza cuocere bene all'interno; se invece è troppo freddo, assorbiranno tanto olio e risulteranno untì.

pranzo EMILIANO

**Dall'antipasto al dolce un menu
semplice, ricco e genuino da proporre
per un gustoso ritrovo in famiglia**

ricette di Michela Sassi



Pisarei e fasò

Preparazione 30 minuti Cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 4

farina 300 g - pangrattato 100 g - fagioli borlotti cotti 300 g - pancetta 80 g - passata di pomodoro 400 g - cipolla 1 piccola - aglio 1 spicchio - alloro 1 foglia - brodo vegetale 300 ml - Grana Padano Dop - olio extravergine - sale - pepe

1. Impasta la farina con il pangrattato e acqua tiepida fino a ottenere un composto liscio e morbido. Dividi l'impasto in filoncini, tagliali a pezzetti e forma delle piccole palline. Schiacciale con il pollice per dare la classica forma incavata e lascia riposare.

2. Trita la cipolla e falla appassire in un tegame con un filo d'olio, l'aglio e la pancetta a cubetti. Aggiungi la passata di pomodoro, la foglia di alloro, i fagioli borlotti e il brodo. Cuoci a fuoco lento per circa 30 minuti. Regola sale e pepe.

3. Cuoci i pisarei in abbondante acqua salata e scolali quando vengono a galla. Versali direttamente nel sugo di fagioli. Mescola con cura e servi i pisarei e fasò ben caldi con abbondante Grana Padano grattugiato.



Spongata

Preparazione 20 min+rip Cottura 50 minuti

INGREDIENTI PER 4

farina 00 400 g - zucchero 100 g - vino bianco secco 60 ml - burro 100 g - miele 250 g - frutta candita mista 100 g - noci, nocciole e mandorle tritate 150 g - uvetta 50 g - cannella - noce moscata - limone 1, la scorza - zucchero a velo - sale

1. Per la pasta mescola farina, zucchero, sale, burro morbido e vino bianco. Impasta fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Avvolgilo nella pellicola e lascialo riposare in frigorifero per almeno un'ora.

2. Per il ripieno scalda il miele a fuoco basso, aggiungi la frutta secca, la frutta candita, l'uvetta, la cannella, la noce moscata e la scorza di limone. Mescola con cura e lascia raffreddare completamente.

3. Stendi la pasta in due dischi. Sistema un disco su una teglia con carta forno, farcisci con il ripieno lasciando liberi i bordi e copri con l'altro disco di pasta. Sigilla i bordi, bucherella la superficie e cuoci in forno statico caldo a 180° per circa 40 minuti, finché la spongata sarà dorata. Lascia raffreddare e spolverizza con lo zucchero a velo.



MILLEFOGLIE SALMONE E FORMAGGIO



Preparazione
20 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4

salmone affumicato a fette 200 g - mascarpone 200 g
- limone 1, la scorza - erba cipollina - pepe rosa
PER LE SFOGLIE DI PANE farina 00 200 g - acqua 100 ml
- olio extravergine 1 cucchiaino - sale mezzo cucchiaino

1. Per le sfoglie versa in una ciotola farina e sale, mescola e aggiungi l'acqua, poi l'olio e impasta fino a quando il composto non è più appiccicoso. Se serve, unisci un po' di farina. Dividilo in 4 pezzi e stendili col mattarello. Ungi una padella e cuoci le sfoglie sui due lati per pochi minuti.

IL MASCARPONE, morbido e cremoso si usa salato e dolce

Il mascarpone è un formaggio molto cremoso, che si ottiene dalla lavorazione di latte e panna. Estremamente versatile, puoi usarlo per piatti salati e dolci. È ideale per mantecare il risotto, per le mousse salate e per le cheesecake. Lavorato con zucchero e uova è una crema perfetta per arricchire torte, panettoni e dessert, come il tiramisù.



2. Lavora il mascarpone con una frusta a mano per renderlo cremoso. Aggiungi la scorza di limone grattugiata, un pizzico di pepe rosa schiacciato e l'erba cipollina tritata. Mescola con cura e poi trasferiscilo in una sac-à-poche.

3. Dividi a metà le sfoglie di pane croccante e usa una metà come base, copri con ciuffi di mascarpone e termina con una fetta ripiegata di salmone affumicato. Ripeti l'operazione fino a creare 2 strati per ogni porzione, avendo cura di terminare con la fetta di salmone.

4. Decora la millefoglie con l'erba cipollina tritata e pepe rosa sbriciolato. Servila subito per evitare che le sfoglie si ammorbiscano.



TORTA DI PANE CON MELE E FRUTTA SECCA



Preparazione
20 min+rip



Cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4

pane raffermo 300 g - latte 500 ml - uova 3 - zucchero 150 g
- mele renette 3 - frutta secca mista (noci, mandorle,
uvetta) 150 g - cannella in polvere 1 cucchiaino - burro 50 g
- sale - scorza di limone grattugiata

1. Taglia il pane raffermo a cubetti e mettilo in una ciotola capiente. Scalda il latte e versalo sul pane mescolando con cura per farlo assorbire completamente. Lascia riposare per circa 30 minuti. Pela le mele, rimuovi il torsolo e affettale. Trasferiscile in una padella con una noce di burro e un cucchiaino di zucchero e lasciale caramellare leggermente.

2. Lavora le uova con lo zucchero rimasto, un pizzico di sale, la cannella e la scorza di limone. Unisci il composto al pane ammolato mescolando bene e poi aggiungi anche la frutta secca mista e le mele caramellate.

3. Ungi una teglia col burro rimasto e versa l'impasto, avendo cura di livellarlo con una spatola. Cuoci la torta nel forno caldo a 180° per circa 40 minuti, fino a quando risulta dorata e rassodata. Lasciala raffreddare nella teglia per 10 minuti e poi trasferiscila in una griglia per farla raffreddare completamente. Servi la torta di pane tiepida o a temperatura ambiente.

Pane raffermo, come riutilizzarlo

Il pane raffermo è il protagonista di tantissime ricette tradizionali - come la pappa al pomodoro, i canederli e i pisarei - nate per non sprecare questo alimento prezioso. Per riutilizzarlo facilmente puoi grattugiarlo, tostarlo e ridurlo in crostini da aggiungere alle zuppe oppure usarlo per l'impasto delle polpette. Infine puoi trasformarlo in torte rustiche come questa con le mele.





CAPPELLO DEL PRETE

Taglio di manzo pregiato da cucinare a lungo e a fiamma dolce per dar tempo al suo grasso saporito di sciogliersi

A cura di Michela Sassi

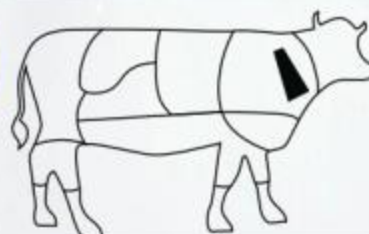
Versatile in cucina

Il cappello del prete - detto anche spalla o polpa di spalla - è un taglio di carne bovina che proviene dai muscoli della spalla.

La carne ha una leggera venatura di tessuto connettivo che sciogliendosi in cottura conferisce al pezzo morbidezza, gusto e fragranza. Ha una caratteristica forma triangolare che ricorda, appunto, un copricapo clericale. Il cappello del prete è apprezzato

per la versatilità in cucina ed è ideale per cotture lente, come il brasato sfumato con il vino, lo stracotto, il bollito o lessato e lo spezzatino. Per ottenere il meglio è sempre consigliabile cuocerlo a temperature moderate e per un periodo prolungato, in modo che i suoi grassi abbiano tutto il tempo per sciogliersi.

IL TAGLIO





IL BRASATO PERFETTO

1 Per marinare

Adagia il pezzo di carne intero in una ciotola, aggiungi il sedano, le carote e la cipolla a pezzi grossolani, il pepe, i chiodi di garofano, l'alloro e il rosmarino. Copri tutto con il vino rosso e lascia marinare nel frigorifero per almeno una notte.

Preparazione
30 min+rip

Cottura
180 minuti

INGREDIENTI PER 6

cappello del prete 1 kg
- **sedano** 2 coste - **carote** 2
- **cipolla bianca** 1 - **aglio** 1
spicchio - **chiodi di garofano**
3 - **alloro** 2 foglie - **farina**
- **rosmarino** 1 rametto
- **olio extravergine** - **vino**
rosso corposo 750 ml
- **sale** - **pepe nero in grani**



2 Rosola la carne

Scola la carne dalla marinatura, infarinala leggermente e trasferiscila in una padella con 2-3 cucchiari d'olio. Falla rosolare bene almeno 5 minuti per ogni lato.



IL CONSIGLIO

Quando prepari il brasato non avere fretta. Oltre al tempo di marinatura, considera anche quello della cottura, che deve essere lunga e lenta per consentire alla carne e al liquido di cottura di rilasciare i sapori. Prima però la carne va rosolata per "sigillarla". Infine scegli un vino maturo e strutturato. Sentirai che sapore!



3 Salta le verdure

Scola anche le verdure dal vino e falle rosolare a fuoco vivace per almeno 10 minuti in una casseruola con 2 cucchiari d'olio. Mescola di tanto in tanto.



4 Scalda il vino

Intanto, versa il vino della marinata in una casseruola a parte e portalo a bollore. Poi, fallo fiammeggiare perché perda la parte alcolica. Quando la fiamma si è spenta, fallo bollire ancora per 10 minuti, schiumando le impurità.



5 Cuoci il brasato

Trasferisci la carne rosolata nella casseruola con le verdure, copri con il vino caldo e lascia cuocere per circa 150 minuti, regolando il sale soltanto verso la fine.

100%

LE CREME PURE DI FRUTTA SECCA



BISCOTTI DI NATALE CON CREMA 100% MANDORLE

Ingredienti per 10 biscotti

farina 150 g	lievito per dolci 1 cucchiaino
zucchero a velo 50 g	olio di semi 50 ml
Crema 100% Mandorle pelate BIO 100 g	latte vegetale 50 ml
	gocce di cioccolato qb.

In una ciotola versa la farina con il lievito, lo zucchero, la Crema 100% Mandorle, l'olio e il latte. Mescola bene e aggiungi le gocce di cioccolato o della frutta secca a piacere.

Dai la forma che preferisci ai tuoi biscotti con l'aiuto di formine natalizie o semplicemente con le mani.

Cuoci in forno già caldo a 180° per 15 minuti e lascia raffreddare. Infine, crea la tua confezione natalizia: per un'idea regalo facile e gustosa!

Scopri tante
ricette con le
creme 100%



CREME 100% FRUTTA SECCA

SOLO 1 INGREDIENTE: LA FRUTTA SECCA,
NELLA SUA PIU' CREMOSA CONSISTENZA.



www.creme100.it



@creme100x100

Euro Company
Food for Change



SANO e leggero

*piatti gustosi che assicurano
il benessere a tavola*

Carciofi al cartoccio



Preparazione
25 minuti



Cottura
28 minuti

INGREDIENTI PER 4

carciofi laziali 4 - pangrattato 50 g
- Grana Padano Dop grattugiato 40 g
- aglio 1 spicchio - limoni 2 - erbe aromatiche
miste (prezzemolo, maggiorana, timo,
salvia, rosmarino) 1 mazzetto - origano
- burro 60 g - olio extravergine - sale - pepe

1. Mescola il burro morbido in una ciotola con le erbe tritate, il succo di mezzo limone, sale e pepe. Avvolgi il mix in un foglio di carta forno inumidito, dandogli la forma di un salamino e fallo rassodare in frigorifero.

2. Pulisci i carciofi tenendoli interi. Apri delicatamente le foglie centrali, elimina il fieno se c'è, e immergili in acqua e succo di limone. Poi scottali per 8 minuti in acqua bollente leggermente salata. Scolali e falli sgocciolare capovolti su una gratella.

3. Mescola il pangrattato in una ciotola con il Grana Padano, l'aglio tritato, un pizzico di origano, sale, pepe e 2 cucchiaini d'olio. Farcisci i carciofi con il composto, avvolgili uno a uno in fogli di carta da forno unti d'olio e chiudili a cartoccio. Cuoci in forno a 200° per 20 minuti. Apri leggermente i cartocci, metti una fettina di burro alle erbe su ogni carciofo e servi subito.





Aurora Cortopassi

Ambassador
GialloZafferano

Creator di ricette vegetariani, con i suoi contenuti offre una finestra su una concezione della cucina genuina, fresca, semplice, che mette al primo posto ingredienti di stagione.



① Feta al cartoccio con verdure invernali



Preparazione
10 minuti



Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 2 CARTOCCI

feta 400 g (2 panetti) - cimette di cavolo
romanesco 150 g - zucca delicata 100 g
- cipolla rossa 50 g - capperi sott'aceto 15 g
- olive taggiasche denocciolate sott'olio 40 g
- aneto - sale - pepe nero

- 1. Raccogli in ciotola le cimette** di cavolo romanesco, la zucca a dadini, la cipolla a rondelle e aggiungi i capperi, un bel pizzico di sale, tanto aneto tritato e le olive con il loro olio. Mescola bene in modo da condire uniformemente.
- 2. Prepara i cartocci** ponendo su ogni foglio di carta forno un panetto di feta e metà delle verdure. Macina un po' di pepe nero prima di chiudere a fagotto, sigillando con un cordino di spago.
- 3. Passa i cartocci in forno** statico a 200° per 30 minuti, poi lasciali intiepidire e aprili in tavola, sprigionando il loro profumo irresistibile!

6 ricette al CARTOCCIO

Una tecnica di cottura che
conserva il gusto ed è leggera
come quella a vapore

a cura di Giovanna Marradi



IL CONSIGLIO

Se la feta ti fa pensare subito alle insalate greche e alle paste fredde estive, con questa ricetta ti faremo scoprire il suo lato più caldo e invernale, sempre all'insegna della leggerezza! Fagotti profumati da schiudere direttamente nel piatto, per portare in tavola gusto e colore.

2 Linguine alle vongole e bottarga

Preparazione 30 min+rip Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4

linguine 320 g - vongole 1 kg - bottarga di muggine 40 g - aglio 2 spicchi - peperoncino fresco 1 - vino bianco secco 100 ml
olio extravergine - prezzemolo - sale

1. Immergi le vongole in una ciotola con acqua fredda salata per almeno 2 ore, cambiando l'acqua un paio di volte, per eliminare la sabbia. Poi sciacquale bene sotto l'acqua corrente. Scalda un filo d'olio con gli spicchi d'aglio schiacciati e il peperoncino in una padella capiente, unisci le vongole e sfuma con il vino. Copri e cuoci a fuoco vivo per 3 minuti, finché le vongole si saranno aperte. Elimina quelle chiuse, filtra il liquido di cottura con un colino a maglie fini e tieni da parte.

2. Cuoci le linguine in acqua salata e scolale a metà cottura. Mescola la pasta con le vongole e parte del loro liquido di cottura. Aggiungi un filo d'olio e un poco prezzemolo. Prepara 4 fogli di carta da forno e distribuisce la pasta condita, unisci un cucchiaino di bottarga grattugiata in ogni cartoccio.

3. Chiudi i cartocci, adagiali in una teglia e cuoci in forno a 200° per circa 10 minuti. Porta i cartocci in tavola ancora chiusi, aprili e completa con un pizzico di bottarga fresca grattugiata e prezzemolo tritato.



3 cavatelli al sugo con pancetta e piselli

Preparazione 20 minuti Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4

cavatelli 320 g - pancetta a cubetti 100 g
- piselli 150 g - passata di pomodoro 400 ml
- cipolla mezza - aglio 1 spicchio
- olio extravergine - Grana Padano Dop
- basilico - sale - pepe

1. Per il sugo scalda l'olio con l'aglio e la cipolla tritati in una padella. Aggiungi la pancetta e falla rosolare fino a renderla croccante. Unisci la passata di pomodoro, i piselli, regola sale, pepe e lascia cuocere a fuoco medio per 10 minuti, finché il sugo si addensa leggermente. Spegni e aggiungi qualche foglia di basilico.

2. Cuoci i cavatelli in abbondante acqua salata per metà del tempo indicato e scolali. Prendi quattro fogli di carta d'alluminio, distribuisce i cavatelli al centro di ogni foglio e condisci con il sugo di pomodoro, pancetta e piselli. Insaporisci con un filo d'olio e formaggio grattugiato.

3. Chiudi i cartocci con cura e disponili in una teglia. Cuoci in forno caldo a 180° per circa 15 minuti. Porta in tavola i cartocci chiusi e aprili al momento di consumarli.



Tranci di nasello speziati con le olive

 Preparazione 20 minuti  Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4

nasello 4 tranci - **cipolla rossa** 1
- **aglio** 1 spicchio - **curcuma** 1 cucchiaino
- **zenzero in polvere** 1 cucchiaino
- **olive taggiasche denocciolate** 12 - **limone** 1, il succo - **olio extravergine** - **prezzemolo**
- **sale** - **pepe** - **semi di sesamo**

1. Taglia quattro fogli di carta forno abbastanza grandi da contenere i tranci di pesce. In una ciotola mescola curcuma, zenzero, sale, pepe e un cucchiaino d'olio. Massaggia i tranci con la miscela coprendoli completamente.

2. Adagia i tranci di nasello al centro di ogni foglio di carta. Aggiungi la cipolla rossa a fettine, l'aglio tritato e le olive. Irrora con un filo d'olio e succo di limone. Chiudi i cartocci, ripiegando i bordi con cura per evitare che il vapore fuoriesca durante la cottura.

3. Metti i cartocci in una teglia e cuoci in forno a 180° per 15 minuti, fino a quando il pesce risulta cotto. Apri i cartocci con attenzione, completa con prezzemolo tritato e semi di sesamo. Servi il pesce direttamente nei cartocci.



IL CONSIGLIO

Se hai tempo, puoi marinare i tranci di nasello con il mix di curcuma, zenzero, sale, pepe e olio per 15 minuti prima di chiuderli nel cartoccio.



5 Braciola di maiale con erbe aromatiche e peperoncino

Preparazione 25 minuti Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 4

braciola di maiale 4 - salvia 6 foglie - timo 2 rametti
- peperoncino 1 - aglio 2 spicchi - succo di limone
- olio extravergine - sale - pepe

1. Trita finemente la salvia, il peperoncino e l'aglio. Mescola le erbe con olio, sale e pepe. Massaggia le braciola con la marinata e lasciale riposare almeno 15 minuti per insaporirle.

2. Prepara quattro fogli di carta fata trasparente o carta forno. Disponi ogni braciola al centro di un foglio, versando sopra la marinata rimasta. Aggiungi i rametti di timo e succo di limone.

3. Chiudi i cartocci sigillandoli con cura e disponili in una teglia. Cuoci in forno caldo a 200° per circa 25 minuti, fino a quando le braciola risulteranno ben cotte e tenere.



6 Verdure invernali con composta di pere

Preparazione 30 min+rip Cottura 70 minuti

INGREDIENTI PER 4

finocchi 4 - peperone giallo 1 - pomodorini 12
- zucchine 4 - olio extravergine - origano secco - sale - pepe
PER LA COMPOSTA DI PERE pere kaiser 600 g
- zucchero 250 g - limone 1

1. Per la composta di pere lavale, pelale, dividile a metà ed elimina il torsolo. Tagliale a cubetti e versale in una pentola antiaderente con succo e scorza del limone e un paio di cucchiai d'acqua. Porta a ebollizione e cuoci ancora 12 minuti. Spegni e versa lo zucchero un cucchiaino alla volta mescolando. Riporta a bollore e cuoci a fuoco medio per un'ora.

2. Pulisci le verdure, riduci finocchi e peperone a spicchi e taglia le zucchine per il lungo. Trasferiscile in una ciotola, condisci con origano, olio, sale e pepe. Mescola e lascia riposare 30 minuti.

3. Prepara quattro fogli di carta fata trasparente o carta forno e distribuisci le verdure. Adagia i cartocci sulla placca del forno e cuoci a 200° per almeno 25 minuti. Fai riposare pochi minuti fuori dal forno e poi servi le verdure accompagnate dalla composta di pere.

menu
**SANO E
LEGGERO**



Strudel con patate e prosciutto cotto



Preparazione
25 minuti



Cottura
70 minuti

INGREDIENTI PER 4

pasta sfoglia rettangolare 1 confezione
- **patate** 400 g - **prosciutto cotto** 250 g
a cubetti - **zafferano** 2 bustine - **cipolla** 1
- **uovo** 1 - **Grana Padano Dop**
- **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Lava, pela le patate e lessale in acqua salata fino a renderle tenere. Scolale e schiacciale in una ciotola con una forchettina, aggiungi lo zafferano sciolto in poca acqua calda e mescola.

2. Fai colorire la cipolla tritata in una padella con un filo d'olio. Unisci i cubetti di prosciutto e cuoci fino a quando sono dorati. Aggiungi i cubetti alle patate schiacciate, con il Grana Padano Dop grattugiato, sale, pepe e mescola per amalgamare.

3. Stendi la pasta sfoglia con la sua carta forno in una teglia. Distribuisci il ripieno di patate e prosciutto al centro, lasciando liberi i bordi. Richiudi i lati della sfoglia sul ripieno per formare lo strudel. Spennella con l'uovo sbattuto e cuoci in forno a 200° per 25 minuti. Lascia raffreddare 10 minuti, poi taglia lo strudel a fette e servilo caldo.

piatti allo **ZAFFERANO**

**Ricette preziose e colorate d'oro
dalla spezia più ricercata al mondo.
Ottterrai preparazioni di successo!**

a cura di Michela Sassi



IL CONSIGLIO

Per avere un ripieno dalla giusta consistenza e ben amalgamato scegli le patate a pasta bianca: la loro pasta farinosa ha infatti una buona capacità di assorbire gli altri ingredienti.



Fusilli con zucchini e crema di formaggio

Preparazione 15 minuti Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4

fusilli 400 g - robiola 200 g - zafferano 2 bustine
- zucchini 2 - Grana Padano Dop - sale - pepe

- 1. Lava le zucchini, tagliale a cubetti** e saltale in padella con un giro d'olio. Tieni da parte. Versa 150 g di robiola in una ciotola, aggiungi, lo zafferano sciolto in poca acqua calda, sale, pepe e mescola con cura per amalgamare i sapori.
- 2. Cuoci i fusilli in acqua salata**, scolali al dente e versali in un tegame, aggiungi la crema di formaggio e zafferano. Alza la fiamma e fai saltare la pasta per un minuto mescolando.
- 3. Aggiungi le zucchini saltate**, la robiola rimasta a fiocchetti una macinata di pepe, Grana Padano grattugiato e servi i fusilli con crema di formaggio e zafferano ben caldi.



Risolate speziato con cannella e pistacchi

Preparazione 10 minuti Cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4

riso Arborio 200 g - latte intero 1 l - zucchero 100 g
- vanillina 1 bustina - zafferano mezza bustina
- cannella 1 stecca - limone mezzo, la scorza
- sale - pistacchi pelati

- 1. Versa il latte in una pentola capiente**, aggiungi il riso, un pizzico di sale, zucchero, vanillina e la stecca di cannella. Porta a ebollizione a fuoco medio, mescolando spesso per evitare che il riso si attacchi sul fondo. Abbassa la fiamma quando il latte inizia a bollire e cuoci a fuoco lento per circa 30 minuti. Dopo circa 10 minuti aggiungi lo zafferano sciolto in un cucchiaino di latte caldo.
- 2. Quando il riso è morbido** e il latte si è addensato, togli la pentola dal fuoco e profuma con la scorza del limone grattugiata. Mescola con cura e lascia riposare per qualche minuto.
- 3. Distribuisci il riso e latte dolce** nelle ciotole e completa con una spolverata di cannella in polvere e qualche pistacchio saltato velocemente in padella. Puoi gustare il dessert caldo o freddo.



VERZA

Si consuma cruda e cotta per insalate, zuppe e stufati. In Germania viene fatta fermentare e trasformata in crauti, contorno della tradizione molto apprezzato

La pianta che ama il freddo

Tipica pianta invernale la verza è molto resistente al freddo, al punto che il suo sapore migliora dopo le gelate. Appartiene alla grande famiglia delle crucifere, come cavoli e broccoli, e in cucina si presta a numerosi usi. Può essere cotta al vapore, stufata o utilizzata cruda nelle insalate. Le sue foglie tenere e saporite sono perfette per preparare piatti tipici, come i pizzoccheri valtelinesi e gli involtini di verza e maiale. Non è soltanto il gusto a fare della verza un ingrediente prezioso: le sue proprietà antiossidanti e anti-infiammatorie contribuiscono a rafforzare il sistema immunitario e favoriscono la digestione. Insomma, la verza merita un posto d'onore in cucina: che si tratti di un contorno semplice o di un piatto elaborato, riesce sempre a sorprendere!

Cavoli "in famiglia"

Caratterizzata da foglie spesse e ondulate di colore verde scuro, la verza è una varietà di cavolo ed è conosciuta anche come cavolo verza o cavolo riccio.





PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE



IL CONSIGLIO

Prima di stenderlo fai riposare l'impasto coperto per 30 minuti, così il glutine si "rilassa" e sarà più facile tirare la pasta.



Preparazione
20 minuti



Cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4

farina di grano saraceno
400 g - **farina 00** 100 g
- **burro** 200 g - **formaggio**
Valtellina Casera Dop 250 g
- **Grana Padano Dop** 150 g
- **verza** 200 g - **patate** 250 g
- **aglio** 1 spicchio
- **sale** - **pepe**

1 Prepara la pasta

Mescola le due farine, impastale con acqua e lavorale per circa 5 minuti, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Tira la sfoglia col mattarello fino a uno spessore di 2-3 mm. Tagliala a fasce di 8 cm, sovrapponile e tagliale nel senso della larghezza per ottenere delle tagliatelle larghe circa 1 cm.



2 Cuoci le verdure

Lava le verdure, poi taglia la verza a piccoli pezzi, sbuccia le patate e tagliale a tocchetti. Cuoci le verdure in abbondante acqua salata e, dopo 5 minuti, aggiungi i pizzoccheri e lasciali cuocere per circa 10 minuti. Trascorso il tempo, scola i pizzoccheri e le verdure con la schiumarola e versane una parte in una teglia ben calda. Spolverizza con il Valtellina Casera Dop a scaglie e il Grana Padano Dop grattugiato, prosegui così alternando pizzoccheri e formaggi fino a terminarli.



3 Condisci e servi

Fai fondere il burro in un pentolino, aggiungi lo spicchio d'aglio e fallo colorire. Poi eliminalo e versa il burro caldo sui pizzoccheri. Aggiungi per ultimo una macinata di pepe e servi i pizzoccheri ben caldi, evitando di mescolarli.



IL TOCCO IN PIÙ

La perfetta riuscita della ricetta dei pizzoccheri alla valtellinese dipende dalla qualità degli ingredienti utilizzati. Il consiglio è di usare, per quanto possibile, burro e patate di montagna, e di non sostituire il Valtellina Casera Dop con un altro formaggio. Per rendere il Valtellina Casera ancora più filante, prima di servire i pizzoccheri puoi mettere la teglia nel forno caldo per pochi minuti.



BENVENUTI IN CUCINA

ogni mese nuove idee da realizzare!



SCEGLI L'OFFERTA
CHE PREFERISCI:

2 ANNI
24 numeri
a soli
€ 24,90

anziché € 36,00

+ € 1,80 di spese di spedizione per un totale di € 26,70



1 ANNO
12 numeri
a soli
€ 13,50

anziché € 18,00

+ € 1,20 di spese di spedizione per un totale di € 14,70



Abbonati o Regala subito!

www.abbonamenti.it/giallozafferano

Inquadrami



DOMENICA a tavola

*ricette da condividere
con amici e parenti*

Cannelloni al radicchio con zabaione salato



Preparazione
20 minuti



Cottura
30 minuti

1. Rosola gli scalogni tritati con 40 g di burro a fiamma bassa per 3-4 minuti. Unisci il radicchio tritato, sala e cuoci a fiamma media per 8-10 minuti mescolando. Fai raffreddare e incorpora la ricotta e un pizzico di chiodi di garofano in polvere. Regola sale e pepe.

2. Sbatti in un pentolino i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale. Unisci 1 cucchiaino di fecola e, poco per volta e sempre mescolando, il Marsala e 150 ml di brodo. Cuoci il composto a bagnomaria per addensarlo. Solo alla fine aggiungi, poco per volta e mescolando, 20 g di burro freddo a pezzettini. Tieni in caldo.

3. Lessa i rettangoli di pasta in acqua bollente salata, scolali e mettili ad asciugare su carta assorbente. Distribuisci al centro di ciascuno un po' di composto di radicchio e forma dei cannelloni. Sistemali sulla placca foderata con carta forno imburrata, spennellali con il burro rimasto fuso, copri con un foglio d'alluminio e inforna a 180° per 10 minuti. Servi con lo zabaione e le mandorle tostate.



INGREDIENTI PER 4

pasta all'uovo 12 rettangoli di 10 x 15 cm
- radicchio di Treviso 500 g - scalogni 2
- ricotta 250 g - uova 3 tuorli - zucchero
1 cucchiaino - Marsala secco 150 ml
- fecola - brodo vegetale - mandorle
a lamelle 40 g - chiodi di garofano
in polvere - burro 80 g - sale - pepe



1 Insalata al lardo

Preparazione
15 minuti

Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4

radicchio 4 cespi - lardo 80 g - aceto di vino rosso 3 cucchiai - sale - pepe

1. Taglia il lardo a bastoncini e cuocilo in una padella antiaderente a fuoco basso, fino a quando assumerà un colore scuro. Scolalo e lascialo asciugare su carta assorbente. Tieni da parte il grasso di cottura del lardo filtrato con un colino.

2. Riduci il radicchio a striscioline, lavalo e versalo in un'insalatiera, sala, pepa e mescola bene. Versa nel bicchiere del mixer a immersione l'aceto, il grasso di cottura del lardo e frulla fino a ottenere una crema.

3. Versa il radicchio in una ciotola, aggiungi la crema di aceto e grasso di cottura. Completa con i bastoncini di lardo croccante.



IL TOCCO IN PIÙ

Per ottenere un'insalata più fresca e ricca aggiungi una mela verde non pelata e tagliata fette sottili e 50 g di gherigli di noci tritati grossolanamente.



6 PIATTI al radicchio

Rosso, croccante e dal caratteristico gusto amarognolo è un regalo della stagione fredda che si presta a tante ricette diverse: tradizionali e innovative

a cura di Giovanna Marradi

2 Crespelle al taleggio



Preparazione
20 minuti



Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4

farina 00 125 g - uova 3 - latte 250 ml - Grana Padano Dop 120 g - burro 50 g - radicchio 1-2 cespi - scalogno 1 - taleggio 150 g - noce moscata - sale - pepe

1. In una ciotola sbatti le uova col sale. Incorpora la farina a pioggia e versa il latte a filo. Scalda un padellino imburrito, versa un mestolino di pastella e cuoci 1 minuto, gira la crêpes e cuoci l'altro lato. Continua così fino a esaurire la pastella.

2. Pulisci il radicchio e tritalo. Fai appassire lo scalogno tritato in una padella con 30 g di burro, unisci il radicchio, sale, pepe e cuoci per 10 minuti. Scola il radicchio e mescolalo con 80 g di Grana Padano grattugiato e noce moscata.

3. Farcisci le crespelle con il radicchio, piegale a metà e poi in quarti. Adagiale in una teglia imburrita, distribuisce il taleggio tagliato a dadini, qualche fiocchetto di burro e il Grana Padano rimasto. Cuoci in forno caldo a 180° per 20 minuti e servi.



3 Lasagnette con scamorza affumicata



Preparazione
20 minuti



Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4

pasta all'uovo per lasagne 150 g - radicchio 2 cespi - cipolla 1 - scamorza affumicata 150 g - burro 80 g - Grana Padano Dop 150 g - aceto di vino - besciamella 750 g - sale - pepe

1. Scotta le foglie di radicchio in acqua bollente salata con 20 g di aceto per ogni litro d'acqua, scolale e tieni da parte. Scotta in acqua bollente anche i fogli di pasta all'uovo e lasciali raffreddare stesi su un canovaccio. Trita la cipolla e falla stufare in un tegame col burro, appena prende colore, unisci le foglie di radicchio e fai saltare 3 minuti.

2. Mescola il radicchio alla besciamella calda, tenendo da parte 5-6 foglie per decorare. Versa un cucchiaino di composto sul fondo di una teglia, forma uno strato con le lasagne, copri con la crema e spolverizza col Grana Padano grattugiato. Forma gli strati fino a terminare gli ingredienti.

3. Completa le lasagnette con un ultimo strato di besciamella e scamorza affumicata a fettine sottili e poi stendi le foglie di radicchio tenute da parte. Aggiungi il Grana Padano grattugiato e cuoci in forno a 180° per 30 minuti. Fai riposare per 10 minuti e servi.



4 Risotto al taleggio

Preparazione
15 minuti

Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4

riso Carnaroli 320 g - radicchio 1 cespo
- taleggio 100 g - scalogno 1 - brodo vegetale 1 l
- vino rosso 1 bicchiere - burro 30 g
- Grana Padano Dop 50 g - olio extravergine
- sale - pepe - timo

1. Lava e asciuga il radicchio poi taglialo a strisciole sottili, tenendo da parte qualche foglia per la decorazione. In una casseruola scalda un giro d'olio con metà del burro e fai appassire a lo scalogno tritato. Aggiungi il radicchio e cuoci a fiamma bassa per 5 minuti. Regola sale e pepe. Versa il riso nella casseruola e mescola un paio di minuti finché diventa trasparente. Unisci il vino e fai evaporare.

2. Versa un mestolo di brodo caldo e continua a mescolare, porta il risotto a cottura (ci vorranno circa 18 minuti) aggiungendo un mestolo di brodo caldo ogni volta che il riso si asciuga.

3. A cottura ultimata spegni e aggiungi il Grana Padano grattugiato e il burro rimasto. Mescola per amalgamare e rendere il risotto cremoso. Distribuisci il risotto nei piatti e completa con pezzettini di taleggio, le foglie di radicchio tenute da parte e foglioline di timo.



IL TOCCO IN PIÙ

Se preferisci, puoi sostituire il taleggio con altrettanto formaggio gorgonzola e aggiungere 100 g di speck tagliato a dadini.





5 Carciofo con uova strapazzate e insalata



Preparazione
20 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4

radicchio 2 cespi - carciofo 1 - panna fresca 50 g - uova 6
- burro 10 g - provolone piccante 40 g - maggiorana
- sale - pepe

1. Pulisci il carciofo, taglialo a cubetti e scottalo per un minuto in acqua bollente salata. Fai raffreddare. Scotta le foglie di radicchio in acqua bollente, scolale e lasciale asciugare sopra un canovaccio.

2. Sbatti le uova con la panna, sale e pepe. Versale in una padella con il burro freddo e cuocile mescolando fino a ottenere un composto morbido. Adagia le uova e i carciofi a cubetti sulle foglie di radicchio sbollentate, avendo cura di allargarle bene. Richiudi le foglie sul composto di uova e carciofo formando delle rosette.

3. Spolverizza con il provolone piccante grattugiato e fai gratinare in forno a 200° per circa 3 minuti. Completa con foglioline di maggiorana e servi.



6 Conchiglioni ripieni



Preparazione
25 minuti



Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4

radicchio 2 cespi - conchiglioni 12 - ricotta 170 g - Grana Padano Dop 140 g - uova 1 tuorlo - aglio 1 spicchio - panna fresca 250 g - latte 70 g - olio extravergine - semi di sesamo 70 g - prezzemolo - sale - pepe

1. Tosta il sesamo in padella in padella fino a doratura e passalo al mixer con un cucchiaino di Grana Padano. Taglia il radicchio finemente e fallo brasare in padella con olio e aglio. Cuoci i conchiglioni in acqua salata.

2. scola i conchiglioni ben al dente passali nel sesamo e riempi con il radicchio brasato e la ricotta mescolati insieme. Adagiali in una teglia e cuocili in forno a 200° per circa 8 minuti.

3. Scalda il latte e la panna, aggiungi il Grana Padano grattugiato e il tuorlo d'uovo. Mescola con una frusta fino a ottenere una crema. Aggiungi il prezzemolo tritato. Per servire, distribuisci la crema nei piatti e adagiavi sopra i conchiglioni ripieni. Completa con semi di sesamo e foglie di radicchio.



Tartellette allo champagne



Preparazione
15 minuti



Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

pasta frolla 1 confezione rettangolare
- formaggio spalmabile 150 g
- champagne 50 ml - **salmone affumicato**
100 g - **aneto** - **pepe** - **scorza di limone**

1. Per le tartellette srotola la pasta frolla, poi con un coppapasta ricava tanti quadrati. Fodera 12 stampi quadrati per tartellette con la frolla, premendo leggermente. Bucherella il fondo con una forchetta e cuoci in forno a 180° per circa 10 minuti, fino a doratura. Sforna e lascia raffreddare.

2. Per la crema versa il formaggio in una ciotola e ammorbidiscilo con una forchetta. Unisci lo champagne poco alla volta, mescolando per ottenere una crema liscia e omogenea. Aggiungi un pizzico di pepe e scorza di limone. Mescola e distribuisce la crema nelle tartellette con un cucchiaino, riempiendole fino al bordo.

3. Taglia il salmone affumicato a pezzetti e adagiali in ogni tartelletta sopra il formaggio. Decora con rametti di aneto. Servi subito, per evitare che le tartellette si ammorbidiscano.

idee con le **BOLLICINE**

**Tre ricette frizzanti ed eleganti
a base di spumante e champagne
per accogliere gli ospiti con stile**

foto di Stefania Giorgi e Antonio Bagnano



IL CONSIGLIO

Per assicurarti che la base delle tartellette resti croccante, spennella i gusci di frolla già cotti con poco albume d'uovo e rimettili in forno per un minuto prima di farcirli.



Risotto agli scampi

 Preparazione 20 minuti  Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 6

riso Carnaroli 480 g - spumante 500 ml - scalogno 1 - aglio 1
spicchio - burro 80 g - scampi 18 - scalogno 1 - brodo di
pesce 1 l - prezzemolo - olio extravergine - sale - pepe nero

1. Per pulire gli scampi pratica 2 tagli nel carapace ed eliminalo, poi sfilare il filetto nero sul dorso. Lascia metà dei gamberi interi e ricava la polpa degli altri eliminando le teste. Taglia la polpa a metà per il lungo e versala in una padella con gli scampi lasciati interi, un filo d'olio e l'aglio. Fai saltare per 2 minuti.

2. Per il risotto in un tegame con 50 g di burro fai appassire lo scalogno tritato, versa il riso e fallo tostare per 3 minuti. Unisci lo spumante poco alla volta. Prosegui la cottura per 15 minuti circa, irrorando col brodo di pesce caldo. Aggiungi la polpa degli scampi e mescola per amalgamare.

3. Quando il riso è cotto, spegni il fuoco, aggiungi il burro rimasto, il prezzemolo spezzettato e fai mantecare. Completa i piatti con gli scampi interi.



Macedonia invernale al timo e Prosecco

 Preparazione 20 min+rip  Cottura No

INGREDIENTI PER 6

ananas 1 - melagrana 1 - mandarini 5 - kiwi 5 - Prosecco
500 ml - formaggio caprino 300 g - olio extravergine
- menta 6 cime - timo fresco 2-3 rametti - erba cipollina
- sale - pepe rosa

1. Ricava i chicchi della melagrana, pela e taglia il resto della frutta a cubetti. Versa tutta la frutta in una ciotola, coprila con il Prosecco, insaporisci col timo e il pepe rosa pestato. Lascia marinare la macedonia per 30 minuti.

2. In una ciotola a parte, unisci il caprino con un filo d'olio, l'erba cipollina tagliata finemente e amalgama. Copri con pellicola e fai raffreddare in frigorifero.

3. Aiutandoti con due cucchiaini, ricava 6 quenelle dal formaggio ormai freddo. Servi la macedonia accompagnata da una quenelle di caprino e condisci con un filo d'olio e una cimetta di menta.



PIACERI in bottiglia

Rossi, bianchi, rosé
e distillati

Campione di gusto

DAMILANO

Il prestigioso Barolo Docg Riserva Cannubi "1752" è il fiore all'occhiello della cantina Damilano. È un rosso pieno ed elegante, per le occasioni speciali.
cantinedamilano.it



Da stappare a mezzanotte

MONTINA

Il Franciacorta Extra Brut è uno spumante metodo classico dalle bollicine morbide e avvolgenti.
montinafranciacorta.it



Bollicine d'eccellenza

FOLLADOR

Prodotto con uve selezionate e vinificato secondo il metodo Charmat, il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg è un vino d'eccellenza. Dal 1769 lo storico marchio di Col San Martino (Tv) propone il gusto più autentico della tradizione veneta.

folladorprosecco.com



Prosecco solidale

PONTE

Una bontà duplice quella della Magnum di Prosecco Doc Millesimato. Il 20% del prezzo sarà devoluto a Still I Rise, la Ong che offre istruzione ai bambini profughi.

shop.ponte1948.it



Limited Edition

MALFY GIN

Disegnato da Missoni il Gin Rosa al pompelmo di Malfy è in edizione limitata. Un dono ideale per le feste.

malfygin.com



La carne tracciabile
lungo tutta la filiera,
grazie al controllo del
Consorzio di Tutela



**ALTO VALORE
PROTEICO**

Dal basso
contenuto in grasso
e colesterolo,
ha colore rosso
intenso con
una spiccata
sapidità.

Guida alla qualità del VITELLONE BIANCO

dell'Appennino Centrale IGP

Cosa intendiamo con Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP? Le razze bovine Chianina, Marchigiana e Romagnola tra i 12 e 24 mesi, dalla carne magra e rossa. Ma non solo. Intendiamo anche tipicità e territorialità perché il marchio indica carni prodotte secondo il rigido disciplinare di produzione che vincola l'intera filiera produttiva. Tra i criteri da rispettare: il territorio di nascita e allevamento dei bovini (l'Appennino Centrale), l'alimentazione con foraggi tipici del territorio, il divieto di utilizzo dei sottoprodotti dell'industria, il sistema di allevamento anche con pascoli semi bradi. Grazie al lavoro del Consorzio di Tutela, è possibile verificare la tracciabilità della carne acquistata, verificando il marchio sui singoli pezzi venduti al banco o sulle confezioni della grande distribuzione. Per conoscere ristoranti, macellerie e punti vendita autorizzati e controllati vai nella sezione "Dove trovarla?" del sito vitellonebianco.it

LE 3 REGOLE DELLA COTTURA



1 Non mettere a cottura la carne fredda.

La carne fredda di frigo subisce uno shock termico che causa una contrazione delle fibre muscolari e quindi un indurimento.

2 Effettua una buona sigillatura.

L'impatto con il calore elevato forma una crosticina che evita la fuoriuscita dei succhi dalla carne.

3 Fai riposare la carne cotta.

Mantienila tra due piatti caldi per qualche minuto, per far ridistendere le fibre e far riassorbire i liquidi.



Consorzio di Tutela



Regione Umbria



www.vitellonebianco.it



**FATTORIA
dei SAPORI**
NATURA A REGOLA D'ARTE

Limited edition

by
Diego Cusano
FANTASY RESEARCHER



**OLIVE VERDI
HALKIDIKI**



**PESCHE ALLO
SCIROPPO**



CAPSULA LIMITED EDITION

UNA LIMITED EDITION PER CELEBRARE L'INCONTRO TRA ARTE E NATURA

Una Limited Edition che unisce il prezioso lavoro dell'artista Diego Cusano, alla elevatissima qualità dei prodotti selezionati Fattoria dei Sapori e che si traduce in una linea esclusiva e collezionabile di vasi a cui donare nuova vita in maniera creativa.

Due le proposte: la pregiata varietà di Olive Halkidiki Verdi, provenienti dagli antichi uliveti della Grecia e dal gusto delicato; Pesche allo Sciroppo, espressione di una accurata selezione di pesche più grandi e succose, conservate in uno sciroppo leggero e delicato che ne esalta tutta la loro naturalezza.

  [fattoriadeisapori.it](https://www.fattoriadeisapori.it)



Scansiona il
QR CODE
e scopri di più!

DOLCI fatti IN CASA

*i dessert genuini per chiudere
il pasto con dolcezza*

Coppa al caffè

 Preparazione 15 min+rip  Cottura No

INGREDIENTI PER 4

ricotta piemontese 500 g - zucchero a velo 100 g
- uova 3 - caffè solubile (3,4 g) 2 bustine
- panna fresca 200 ml - cioccolato bianco 50 g
- chicchi di caffè ricoperti di cioccolato 2 cucchiaini
- pan di Spagna 250 g - succo di limone

1. Sguscia le uova e separa i tuorli dagli albumi. Metti i tuorli in una ciotola e lavorali con 80 g di zucchero a velo fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorpora la ricotta e il caffè solubile, mescolando per amalgamare bene gli ingredienti.

2. Unisci agli albumi, poche gocce di succo di limone, lo zucchero a velo rimasto e montali a neve con la frusta elettrica, fino a ottenere una meringa densa e lucida. Amalgama alla crema di ricotta con delicatezza, poca per volta a cucchiariate, e tienila da parte in frigorifero. Monta la panna ben fredda.

3. Distribuisci i chicchi di caffè al cioccolato sul fondo di una grande coppa di vetro. Versaci sopra metà della crema di ricotta, prosegui con uno strato di pan di Spagna tagliato in misura, forma un altro strato di panna, coprilo con un terzo strato di pan di Spagna e completa con la crema rimasta. Ricava dal cioccolato bianco tanti riccioli col pelapatate e distribuiscili al centro della crema al caffè. Copri con pellicola e lascia riposare la coppa in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.



Un dolce al cucchiaino facilissimo e goloso come un tiramisù proposto in una versione leggera e meno calorica: la ricotta contiene solo il 15% di grassi, mentre il mascarpone, ingrediente tipico del tiramisù, ne ha addirittura il 47%.

1 Tortini al cacao



Preparazione
20 minuti



Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4

PER I TORTINI cioccolato fondente

100 g - burro 90 g - zucchero 50 g
- farina 00 20 g - uova 2 - cacao amaro
in polvere - zucchero a velo
PER LA SALSA AL MOU zucchero 100 g
- panna fresca 100 ml - burro 30 g

1. Per i tortini sciogli il cioccolato fondente insieme a 80 g di burro a bagnomaria o nel microonde, mescolando per ottenere un composto omogeneo. In una ciotola, monta le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungi il cioccolato fuso, amalgama e incorpora la farina setacciata.

2. Ungi 4 stampini con 10 g di burro e spolverizzali col cacao in polvere, eliminando l'eccesso. Distribuisci l'impasto negli stampini e cuoci in forno caldo a 180° per 12 minuti, in modo che i tortini restino morbidi all'interno.

3. Per la salsa al mou sciogli lo zucchero a fuoco basso in un pentolino fino a farlo diventare color caramello. Versa la panna con attenzione mescolando continuamente e incorpora il burro. Continua a cuocere fino a ottenere una salsa densa e liscia. Rovescia i tortini ancora caldi in un piatto, completa con la salsa al mou e poco zucchero a velo.



6 dolci al CUCCHIAIO

Creme, budini e parfait sono dessert deliziosi perché solleticano il palato e rallegrano la vista

A cura di Giovanna Marradi

2 Crème brûlée alla vaniglia

Preparazione
20 minuti

Cottura
80 minuti

INGREDIENTI PER 4

latte intero 70 ml - panna fresca liquida 250 ml - zucchero 200 g
- uova tuorli 4 - vaniglia 1 baccello

1. Scalda il latte e la panna con il baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza e porta dolcemente a ebollizione. In una ciotola a parte lavora delicatamente i tuorli con 100 g di zucchero con una frusta o un mestolo di legno, avendo cura di non sbatterli per non renderli spumosi. Elimina il baccello di vaniglia e versa il latte a filo sui tuorli, mescolando delicatamente.

2. Filtra il composto con un colino e distribuiscilo in 4 cocotte. Versa in una teglia dell'acqua bollente fino a coprire un terzo dell'altezza delle cocotte per cuocere la crema a bagnomaria. Cuoci in forno statico caldo a 140° per circa 70 minuti, fino a quando la superficie risulterà dorata e compatta.

3. Sforna le cocotte e falle raffreddare a temperatura ambiente, poi metti in frigorifero. Al momento di servirle cospargi la crema con lo zucchero rimasto e utilizza un cannello per ottenere una crosticina dorata e croccante.



IL CONSIGLIO

Se non hai il cannello, spolverizza lo zucchero sui dessert e inforna in modalità grill fino a quando la superficie si scurisce e si forma la crosticina croccante.



3 Parfait alla banana

Preparazione
20 min+rip

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 6

banane 500 g - zucchero 130 g - limone 1, il succo
- rum 1 bicchierino - uova 3 tuorli - panna 200 ml
PER LA SALSA amarene sciroppate - aceto
balsamico 100 ml - zucchero di canna 3 cucchiaini

1. Porta a ebollizione 100 g di zucchero con 80 ml di acqua, fino a ottenere uno sciroppo denso. A parte, monta i tuorli con lo zucchero rimasto lavorando con le fruste. Quando sono chiari e spumosi, incorpora lo sciroppo caldo versandolo a filo mentre mescoli.

2. Sbuccia le banane e frullale col succo del limone e il rum. Unisci il composto alla crema. A parte, monta la panna fredda soltanto per metà e incorporala delicatamente. Distribuisci il composto in 6 stampi coperti con pellicola e raffredda in freezer per 3 ore.

3. Per la salsa in un tegame cuoci a fiamma dolce l'aceto balsamico con lo zucchero di canna, fino al ridurli della metà. Sgocciola le amarene, immergile nello sciroppo e lasciale marinare per 1 ora almeno. Sforna i parfait, disponili nei piatti e decora con le amarene e un filo di sciroppo al balsamico.



4 Budino con salsa di lamponi



Preparazione
20 min+rip



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4

latte 500 ml - uova 2 - zucchero 120 g - amido di mais 30 g

- estratto di vaniglia 2 cucchiaini - menta

PER LA SALSA lamponi surgelati 100 g

- zucchero semolato 50 g

1. Scalda il latte in un pentolino senza farlo bollire. Versa in un tegame a parte lo zucchero, le uova, l'amido di mais, l'estratto di vaniglia e mescola con una frusta. Aggiungi il latte caldo, ma non bollente poco alla volta e cuoci senza smettere di mescolare, fino a quando la crema si addensa: calcola circa 5 minuti.

2. Togli il tegame dal fuoco e distribuisci la crema in 4 stampi monoporzione. Mettiti in frigorifero e lasciali raffreddare per un paio di ore.

3. Per la salsa cuoci i lamponi, avendo cura di tenerne da parte qualcuno fresco per la decorazione, con lo zucchero e 2 cucchiainate d'acqua per 10 minuti. Passali al setaccio e lasciali raffreddare. Quando i budini sono ben freddi, togliili dagli stampi, adagiali in un piattino da dessert e coprili con la salsa di lamponi. Completa con una cimetta di menta e servi.



5 Bavarese con cioccolato



Preparazione
15 min+rip



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 6

PER LA BAVARESE latte 160 ml - gelatina 3 fogli - zucchero 70 g - uova 2 tuorli - panna fresca 200 ml - pan di Spagna

pronto 6 dischi piccoli - confettura di mele 2 cucchiaini

PER LA SALSA panna 250 ml - cioccolato fondente 200 g

1. Per la bavarese immergi la gelatina nell'acqua. Porta a bollore il latte con 30 g di zucchero. Monta i tuorli con lo zucchero rimasto, versa il latte e fai addensare sul fuoco, unisci la gelatina strizzata e fai raffreddare. Monta la panna a metà e uniscila al composto. Spalma la confettura sui dischi di pan di Spagna e mettili in 6 stampi, copri con la bavarese e lascia in frigo 2 ore.

2. Per la salsa al cioccolato, sciogli il cioccolato a pezzi nella panna bollente mescolando per ottenere una salsa omogenea. Quando le bavaresi sono fredde, togli le dagli stampi e servile con la salsa al cioccolato.



6 Bonet all'astigiana

 Preparazione
25 min+rip

 Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER 6

latte intero 500 ml - zucchero semolato
150 g - amaretti 120 g - cacao amaro
in polvere 70 g - uova 4 - rum 1 cucchiaino

PER IL CARAMELLO - zucchero
semolato 300 g

PER LA GUARNIZIONE menta 6 cimette
- amaretti

1. Per il caramello versa lo zucchero in un pentolino con 100 ml d'acqua, porta a bollore e cuoci fino a colorire lo zucchero. Distribuisci il caramello in 6 stampi monoporzione e raffredda.

2. Monta le uova con lo zucchero. In un pentolino a parte, porta il latte a ebollizione e aggiungilo lentamente al composto di uova. Unisci il cacao, gli amaretti sbriciolati, il rum e lascia riposare per 20 minuti. Distribuisci il composto negli stampi col caramello.

3. Adagia gli stampi in una teglia con tanta acqua bollente, quanta ne serve per coprire gli stampi fino 2/3 della loro altezza. Inforna a 150° per circa 45 minuti. Per servire, sforma i bonet al centro dei piatti da dessert e completa con amaretti sbriciolati e foglioline di menta.



IL TOCCO IN PIÙ

Prepara il caramello versando lo zucchero in un pentolino senza mescolare fino a quando si scioglie completamente e diventa ambrato. Fai attenzione a non farlo bruciare, poiché un caramello troppo scuro rischia di conferire al dolce un sapore amaro.



Silvana Bini

Creator
GialloZafferano

Nonna Silvi ha 83 anni, lavora al Forno Martini dal 2006 e ha avuto una vita ricca di esperienze lavorative. Con l'acquisto di un forno a Castelfiorentino da parte del figlio Marco, si dedica alla pasticceria toscana. Grazie ai nipoti nasce il personaggio social @Nonna Silvi, che diventa virale con milioni di visualizzazioni e ordini da tutto il mondo. Forno Martini, con sedi a Castelfiorentino e Montelupo Fiorentino, ha aperto anche un e-commerce di grande successo.

1 Schiacciata con l'uva



Preparazione
90 minuti



Cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4

farina 00 250 g - lievito di birra 5 g - zucchero 4 cucchiaini - uva nera 300 g (preferibilmente canaiolo) - anice - olio evo 2 cucchiaini

1. Fai sciogliere il lievito in 50 ml di acqua. Aggiungi poi la farina, l'olio, l'anice e mescola fino a ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Lascialo lievitare per circa 3 ore.

2. Prendi circa due terzi dell'impasto e ponilo in una teglia rettangolare rivestita di carta forno infarinata e stendilo con le mani fino allo spessore di circa 1 cm. Spargi sulla superficie 200 g d'uva, un paio di cucchiaini di zucchero e un filo d'olio, cercando di distribuire bene il tutto.

3. Stendi l'impasto rimasto sopra un piano infarinato e appoggialo sopra la farcitura fino a coprirla, cercando di non creare buchi e sigillando bene i bordi. Sulla superficie spargi l'uva rimasta, un altro cucchiaino di zucchero e un altro filo d'olio. Cuoci in forno preriscaldato a 180 ° per 50 minuti, finché la schiacciata risulta dorata. Fai raffreddare e servi.

Le ricette di una vita



Le ricette di dolci di questa pagina sono tratte da "Le ricette di una vita" di Silvana Bini, ribattezzata Nonna Silvi. Nel suo libro la nonna più amata dai social celebra la cucina tradizionale e racconta con semplicità e schiettezza i piatti della cucina toscana. Con la cura e l'attenzione che solo una nonna può dare, Silvana ci guida passo dopo passo in cucina per preparare i piatti più classici della tradizione toscana: l'acquacotta, il cacciucco, le frittelle di riso e ricciarelli e tante altre. Il libro non è soltanto una raccolta di ricette, ma un viaggio nella memoria e nelle emozioni legate alla famiglia e alla cucina.

In edicola dal 17 dicembre con GialloZafferano a € 12,90, rivista esclusa.

2 Zuccotto al cacao

Preparazione
60 min+rip

Cottura
25 minuti

INGREDIENTI

PER IL PAN DI SPAGNA uova 300 g - zucchero

180 g - farina 00 80 g - fecola di patate 70 g - sale

PER LA CREMA ricotta 500 g - panna liquida 130 g

- zucchero 60 g - cacao amaro in polvere 20 g

- gocce di cioccolato 50 g - alchermes, rum

o maraschino 100 ml

PER DECORARE zucchero a velo - cacao in polvere

1. Monta le uova con lo zucchero per 10 minuti nel frullatore oppure a mano per circa 15 minuti unendo, poco per volta, la farina, la fecola, un pizzico di sale e mescola fino a ottenere un impasto corposo e privo di grumi. Versa il composto in una teglia, distribuiscilo bene e cuoci 20-25 minuti a 170 ° in forno preriscaldato. Sforna e lascia raffreddare.

2. Per la crema mescola la ricotta con lo zucchero. In un contenitore a parte, monta la panna con la frusta elettrica e uniscila alla ricotta, mescolando dal basso verso l'alto. Aggiungi il cacao, le gocce di cioccolato e mescola, sempre dal basso verso l'alto. Inserisci la crema in un sac à poche. Taglia il pan di Spagna a strisce spesse circa 3 cm. Usane due terzi per foderare una ciotola, cercando di ricoprire tutta la superficie interna. Bagna poi con metà del liquore. Con l'aiuto del sac à poche, versa la crema all'interno, fino al bordo del pan di Spagna. Chiudi con le strisce di pan di Spagna rimaste.

3. Taglia il pan di Spagna in eccesso seguendo i bordi della ciotola. Dai un'altra spennellata di liquore su quella che sarà la base del dolce. Copri con una pellicola e lascia in frigorifero per 5 ore. Trascorso il tempo di riposo, prendi la ciotola e capovolgila con delicatezza in un piatto. Completa con cacao e zucchero a velo.





LA BORSA della spesa



Nel segno della tradizione

ZAMPONE MODENA IGP

Immaneabili sulle tavole delle feste Zampone e Cotechino Modena Igp sono prodotti secondo l'antica ricetta del 1511, custodita dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp, che ne assicura il rispetto attraverso scrupolosi controlli e l'uso di ingredienti di prima scelta. modenaigp.it

Per chi ama il tè

TWININGS

Elegante scatola in legno che contiene una selezione di 40 tè e infusi pregiati ideali per gli appassionati e per tutti i momenti della giornata. twinings.it



Qualità e sapore

LEPROTTO

Colore rosso vivo e gusto deciso: lo Zafferano Leprotto è lavorato con tecnologie all'avanguardia e si presenta in bustine da 0,16 g. zafferano-leprotto.it



Dolci regali

NUTELLA

Oltre che nella classica confezione natalizia quest'anno i Nutella biscuits si presentano anche nella nuova Biscottiera in vetro a forma di vasetto di Nutella®, perfetta per conservare i biscotti e come regalo per amici e parenti.

nutella.com



Esperienze gastronomiche

RISO VIGNOLA 1880

La collection Origini è una selezione di risi di alta qualità italiani e internazionali, pensata da Riso Vignola 1880 per offrire a chef e gourmet nuovi percorsi alla scoperta della cultura del riso nel mondo. Per le feste, è uscito il cofanetto degustazione con assortimento di 4 varietà di risi Origini in confezioni da 500 g l'una e un ricettario.

origini.risovignola.it



L'arte del italiana del cioccolato

WITOR'S

Witor's propone una collezione ispirata alla serie Netflix Bridgerton. Le eleganti confezioni - la latta, la scatola bijoux e il calendario dell'Avvento - contengono una selezione di praline: l'intramontabile Boero, le praline di cioccolato al latte, Gianduiotto&Cremino e Selection Crispy mini, cioccolato al latte e fondente. witors.it



Il gusto del Natale

MD PANETTONE MILANO

Il "Panettone Milano" di MD è preparato secondo la ricetta originale con farina di grano italiano, uova italiane da galline allevate a terra e vaniglia Bourbon del Madagascar.

mdspa.it



Sani, buoni e naturali

MOPUR@ONE

Ricchi di proteine vegetali i medallioni Mopur@One sono prodotti con materie prime di altissima qualità, come lievito madre e farine di cereali e legumi. La lavorazione naturale garantisce l'integrità di tutti gli ingredienti. Per prepararli basta scaldarli pochi minuti in padella, nella friggitrice ad aria o in forno, in base al gusto personale. felsineoveg.com

menu
**PIÙ GUSTO
MENO SPESA**

mangiar **BENE** con **POCO**



Fernanda Michela Nicotra

**Blogger e creator
GialloZafferano**

Le sue ricette sono un inno alla cucina meridionale, da cui nasce il nome del suo blog e dei suoi profili social, @ilcaldosaporedelsud.

La sua cucina è diretta, non pretenziosa ma di grande effetto. Ha trasformato la sua passione in mestiere, portando nelle case degli italiani i piatti cucinati per la sua famiglia.



Pasta con pesto di broccoli e pancetta



Preparazione
25 min+rip



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 6

bavette 500 g - broccoli 500 g - pancetta affumicata 200 g
- mandorle pelate - 70 g - olio extravergine 60 g
- Grana Padano Dop 80 g - sale - pepe nero

1. Ricava le cimette dei broccoli, sciacquale, scolale e sbollentale per circa 7 minuti. Versale in una ciotola e lasciale freddare in acqua ghiacciata. Raccogli le mandorle in un padellino e tostate.

2. Versa nel boccale del frullatore i broccoli scolati, il formaggio grattugiato, le mandorle tostate, sale, pepe, olio e frulla fino a ottenere una crema. Salta la pancetta a cubetti in una padella a fiamma bassa fino a renderla croccante.

3. Cuoci la pasta e scolala al dente conservando l'acqua di cottura. In un tegame metti metà della pancetta e la crema di broccoli, versa poca acqua di cottura e la pasta. Mescola per mantecare e impiatta guarnendo con altra pancetta. La pasta col pesto di broccoli è pronta.



Spinaci e mozzarella in padella

 Preparazione
15 minuti

 Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 2

spinacini freschi 500 g - cipolla 100 g - burro 35 g
- mozzarelle 2 - sale - pepe nero

1. Pela e trita la cipolla, quindi falla rosolare con il burro lasciandola dorare. Unisci gli spinaci puliti, sciacquati e scolati (io utilizzo quelli in busta già pronti per la cottura). Aggiusta il sale.

2. Dopo pochi minuti, quando gli spinaci saranno appassiti e ammorbiditi, aggiungi le mozzarelle divise a metà e adagiale sopra la verdura. Spolverizza col pepe e poni il coperchio sulla pentola, attendi che la mozzarella si scioglia e porta in tavola subito.

3. Gli spinaci in padella possono essere preparati in anticipo, ma una volta aggiunta la mozzarella e lasciata fondere consumali subito. Il piatto va gustato caldo, meglio se accompagnato da pane tostato.



Treccia di sfoglia alle mele

 Preparazione
25 minuti

 Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 1 PEZZO

pasta sfoglia rettangolare 1 rotolo - mele 2 - marmellata d'arance 50 g - biscotti secchi 3 - zucchero di canna 1 cucchiaino - pinoli 20 g - uovo 1 battuto - cannella in polvere - scorza di limone bio - succo di limone - zucchero a velo

1. Pela e affetta le mele. Versale in una ciotola, irrori con succo di limone e cospargi con la scorza grattugiata, zucchero, cannella e mescola. Srotola la sfoglia, fai delle incisioni a liscia di pesce sui lati lunghi, a distanza di 2 cm l'una dall'altra, formando delle strisce lunghe 10 cm.

2. Distribuisci la marmellata d'arance (io la preferisco perché più aromatica) al centro della sfoglia, assieme ai pinoli. Adagia le fette di mela sulla marmellata e cospargi con i biscotti sbriciolati.

3. Ripiega le strisce ai bordi della sfoglia verso il centro, alternando un lato all'altro e sovrapponendole, in modo da formare un intreccio a due capi. Spennella con l'uovo battuto, decora coi pinoli e cuoci in forno statico a 200° per 20-25 minuti o fino a doratura. Sforna, cospargi di zucchero a velo e gusta.

IDEE *Gourmet per le feste*

l'arte del gusto selezionata per la tua tavola



I tjarin di Marco Giacosa

Marco Giacosa, artigiano del gusto, racchiude nei suoi Tjarin tagliati a mano gli antichi saperi e i generosi sapori della tradizione di Langa.

MG SNC DI MARCO GIACOSA

Via Tanaro, 44 - 12052 Neive (CN)

Tel: +39 0173 284313

mail: info@marcogiacosa.com



Assapora la magia dei torcetti

Per stupire ospiti e amici regala una confezione di torcetti alla birra fragranti e dal sapore intenso dalla Valle d'Aosta a casa tua!

C'ERA UNA VOLTA DI WANDA FAVRE



Fraz. Deles di sotto, SNC
11020 Fontainemore (AO)
cell.: +39 340 390 4432

www.biscottisenzaglutine-aosta.it



Il sabino DOP

Scopri l'eccellenza de Il Sabino DOP: olio EVO biologico dal Lazio, ricco di gusto e purezza. Coltivato con tradizione, dal frutto alla bottiglia.

IL SABINO DOP SRL



Via Santa Maria, 61
02034 Montopoli di Sabina (RI)
cell.: +39 335 572 1595
mail: info@ilsabinodop.it
sito: www.ilsabinodop.it



Alchimie I&P per il Pesce, Carne e Verdura

I&P ha studiato un set di 3 bottiglie (100ml) dei suoi Grand Cru di extravergine per le cotture del pesce: monovarietale maurino per il forno, monovarietale caninese per i crudi e il blend Forte & Eccelso per il vapore (esistono anche per carne e verdure).

I&P - Azienda Agricola Ione Zobbi



Strada Comunale della Sala, 12
01011 Canino (VT)
cell.: +39 392 105 8829
mail: paolo.borzatta@iandp.it
sito: www.iandp.it



Birra Morgana birra col fondo

Birra artigianale non filtrata non pastorizzata prodotta con acqua pura di risorgiva proveniente dalle Dolomiti-personalità e Bevivibilità.

BIRRA MORGANA

Via Giolitti, 5
31050 Morgano (TV)
cell.: +39 335 617 9403
Andrea Zanatta
sito: www.birramorgana.com



Trancio di Porchetta

Trancio di Porchetta, dalla mezzena di suino arrotolato a mano, con sale e spezie naturali, senza conservanti. Cotto 25h a bassa temperatura per un gusto tenero ed equilibrato. Eleganza che si scioglie in bocca!

MEGGIOLARO



Via Brenton, 2 - 30039 Stra (VE)
Tel: +39 049 893 4562
sito: www.meggiolarosrl.it



Marocchessa

I 15 vini che esaltano il gusto di ogni pietanza.

S.M. VINI MAROCCHESA SRL

Via Marocchessa, 49 - 31021 Mogliano Veneto (TV)
cell.: +39 335 832 6117 - Scaramuzza Michele
cell. ufficio: +39 327 699 8831
mail: info@vinimarocchessa.it
sito: www.vinimarocchessa.it



Vermut "Risorgimento 5"

Nel nostro Vermut il vino base è il Verduzzo Friulano che ha subito appassimento. Al naso sentori di mandorla, vaniglia, amaretto, cannella e assenzio.

RISORGIMENTO 5 LIQUORERIA



Via Risorgimento, 5
33080 Zoppola (PN)
Tel: +39 0434 939309

sito: www.risorgimento5.com



Herbetet: l'essenza del genepy

Liquore tradizionale a base di genepy, rara e preziosa erba di montagna, da sempre apprezzato per le sue notevoli proprietà aromatiche e digestive.

DISTILLERIA ALPE



Via stazione, 48
11020 Hone (AO)
Tel: +39 0125 803145
sito: www.alpevda.it



Scopri l'eccellenza dei nostri Valdobbiadene DOCG!

Un'esperienza in tre versioni: la freschezza vivace dell'Extra Brut, l'eleganza equilibrata del Brut e l'intensità aromatica dell'Extra Dry. Ogni sorso racconta il territorio e la tradizione delle colline di Valdobbiadene, per brindare con autenticità e gusto.

Società Agricola CAL MONDA di Dalla Betta S.S.



Via Cal Monda, 66
31053 Pieve di Soligo (TV)
cell.: +39 345 454 9776 - Stefano
cell.: +39 347 043 8106 - Alberto
mail: infocalmonda@gmail.com
mail: marketing.calmonda@gmail.com
sito: www.calmonda.com



Anisetta Rosati dal 1877

Storico Elixir digestivo nato nel Lab. Farmaceutico del Cav. Rosati, premiato con Medaglia d'oro all'Esposizione Campionaria Mondiale di Roma del 1900.

ANISETTA ROSATI 1877



Via del Trivio, 59
63100 Ascoli Piceno (AP)
Tel: +39 0735 83954
mail: info@anisettarosati.com
sito: www.anisettarosati.com



La Puglia in purezza

Corpo strutturato e fini note speziate. Così Le Luminarie Primitivo Gioia del Colle Dop, premiato al Vinitaly con 90 pt, avvolgerà le vostre feste.

ALTEVIE WINERY SRL



Via Domenico Aversa, 37
70011 Alberobello (BA)
cell.: +39 335 757 2878
mail: info@alteviewinery.it
sito: www.alteviewinery.it

Toscana

UNA TERRA straordinaria

Un territorio unico, ricco di arte e storia, che non ha mai rinunciato alla sua vocazione agricola. Oltre che per i vini prestigiosi, la Toscana è famosa per l'olio extravergine, dal gusto ricco e pieno, che esalta le ricette della tradizione

a cura di Luciana Giruzzi e Michela Burkhart

Esplorare la Toscana significa prendersi

il tempo per assaporarne i ritmi lenti, sedersi al tavolo di una trattoria, perdersi nei vicoli dei borghi e lasciarsi guidare dall'istinto tra vigneti e alture. Morbide colline, borghi in pietra e file ordinate di cipressi disegnano un paesaggio che sembra uscito da un quadro rinascimentale. Firenze, Siena e Pisa sono città-museo, dove passeggiando tra le vie lastricate s'incontrano monumenti conosciuti e celebrati in tutto il mondo, come le fortezze medievali di Monteriggioni e San Gimignano.

Oltre all'arte, la bellezza del territorio si svela in mille sfumature: dai colori intensi della Maremma ai vigneti ordinati del Chianti, fino alle crete senesi e alle foreste dell'Appennino.

Le colline della Val d'Orcia, che sembrano modellate da un artista paziente, ospitano borghi come Pienza, la "città ideale" voluta da Papa Pio II, e Bagno Vignoni, con la sua piazza trasformata in vasca termale.

Simbolo d'eccellenza, l'olio extravergine di oliva

racconta la Toscana come pochi altri prodotti. Gli alberi di ulivo sono diffusi in quasi tutte le province, in particolare nelle colline del Chianti e della Maremma. Dopo la raccolta, che spesso si fa a mano, le olive vengono lavorate con tecniche innovative e al contempo rispettose della tradizione, dando vita a un olio dal sapore intenso. Usato a crudo, è il condimento ideale per esaltare la semplicità dei piatti toscani, dalla ribollita alla bruschetta.



QUALITÀ garantita

L'olio extravergine d'oliva Toscano IGP

è un prodotto di qualità riconosciuta, ottenuto seguendo il rigoroso Disciplinare di Produzione messo a punto dal Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP, che prevede rigide regole fra le quali il rispetto che tutte le fasi produttive, dalla raccolta fino al confezionamento, avvengano in Toscana. Il Disciplinare assicura inoltre che le olive impiegate siano autoctone: le varietà toscane sono più di 80. Tra le più diffuse troviamo le cultivar Frantoio, Moraiolo, Leccino, Maurino, Leccio del Corno e molte altre in grado di conferire all'olio toscano sentori di carciofo ed erba tagliata, accompagnati da tipiche note di amaro e piccante in perfetta armonia. Riconoscere l'olio Toscano IGP è facile: ogni bottiglia riporta il marchio del Consorzio di Tutela e un codice che permette di conoscere chi ha coltivato le olive, chi le ha frante e chi ha imbottigliato l'olio. Un percorso sicuro e tracciabile, dall'oliva alla bottiglia. Basta collegarsi al sito www.oliotoscanoigp.it e inserire nel box della tracciabilità il codice e la capacità della confezione.



in collaborazione con





Zuppa di verza e castagne con crostini all'olio



Preparazione
25 minuti



Cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4

verza 1 media - castagne lessate e pelate 200 g - cipolla 1
- carota 1 - sedano 1 gambo - patata 1 media
- brodo vegetale 1 l - olio extravergine di oliva Toscano Igp
- pane toscano Dop - sale - pepe

1. Scalda un cucchiaio d'olio in una pentola capiente e fai colorire la cipolla, la carota e il sedano tagliati a pezzetti per qualche minuto, fino a quando la cipolla è trasparente. Aggiungi la patata, sempre a pezzetti, e poi versa nella pentola la verza affettata e le castagne lessate. Mescola e lascia insaporire qualche minuto.

2. Versa il brodo vegetale caldo e portalo a ebollizione, abbassa la fiamma e lascia cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti, fino a quando le verdure sono morbide e la zuppa cremosa. Regola sale e pepe.

3. Affetta il pane toscano e fallo dorare in una padella con un giro d'olio. Distribuisci la zuppa calda nelle ciotole, aggiungi il pane croccante e un filo d'olio a crudo.



Risotto agli scampi con polvere di prezzemolo



Preparazione
20 minuti



Cottura
80 minuti

INGREDIENTI PER 4

riso Carnaroli 320 g - polpa di scampi 200 g - cipolla 1 piccola
- aglio 1 spicchio - vino bianco secco 1 bicchiere
- brodo di pesce 1 l - olio extravergine di oliva Toscano Igp
- prezzemolo 1 mazzetto - sale - pepe

1. Per essiccare il prezzemolo lavalo, asciugalo e distribuiscilo in una teglia rivestita con carta forno. Inforna a 60-70° per circa un'ora, fino a quando il prezzemolo è completamente secco. Poi tritalo per ottenere una polvere fine e tieni da parte.

2. Scalda un giro d'olio in una casseruola e fai appassire la cipolla tritata con l'aglio. Quando è dorata, elimina l'aglio, versa il riso e tostalo 2 minuti mescolando. Versa il vino e lascia evaporare, unisci un mestolo di brodo caldo alla volta sempre mescolando e fallo assorbire prima di versarne altro.

3. Continua così per circa 15 minuti, finché il riso è cotto al dente. Negli ultimi 5 minuti di cottura, unisci la polpa di scampi. Spegni, unisci un giro d'olio, mescola e regola sale e pepe. Distribuisci il risotto nei piatti e completa con il prezzemolo in polvere.

"Campagna promozionale 2024" realizzata nell'ambito dell'intervento SRG010 Anno 2023 "Promozione dei prodotti di qualità" del Complemento per lo sviluppo rurale della Toscana 2023-2027, cofinanziato con il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR).



Olio Extra Vergine Toscano IGP

Una parte di me.

Luisanna Messeri

esaltasud.it



indispensabili A TAVOLA

Per intenditori

RIEDEL

Decanter in cristallo con soffiatura ottica, cattura le sfumature di luce e colore con ogni movimento e può contenere una bottiglia Magnum di vino. riedel.com

scelti per
VOI

Decorazioni e accessori di fascino che rendono ogni occasione un momento speciale e accogliente

a cura di Michela Sassi



Col favore delle stelle

BITOSSI HOME

È dedicata agli appassionati di astrologia la serie di dodici piattini, uno per segno zodiacale. Disegnati dall'illustratrice Carmi Grau con sfondi di quattro colori ispirati agli elementi: la Terra, l'Acqua, il Fuoco e l'Aria. bitossihome.it



Lussuose geometrie

TOGNANA

Il servizio da tavola in finissima porcellana della linea Diana è perfetto per aggiungere un tocco esclusivo a un'occasione speciale. Trasforma la mise en place in un'esperienza di raffinatezza geometrica. shop.tognana.com

Raclette senza limiti

MORONI GOMMA

Set Raclette in edizione invernale limitata! Le speciali candele incluse nella confezione, consentono di preparare la raclette ovunque. moronigomma.it



Colore e allegria

THUN

È perfetto per accogliere gli ospiti lo Gnomo in ceramica che augura il meglio con una stella d'oro. thun.com



A GRANDE RICHIESTA

PEANUTS

MATERIALI
DI ALTISSIMA
QUALITÀ
CON DETTAGLI
DIPINTI
A MANO



LA COLLEZIONE ESCLUSIVA DI STATUETTE IN 3D DEL FUMETTO PIÙ FAMOSO AL MONDO

Tornano in edicola **Snoopy, Charlie Brown, Lucy** e tutti gli altri personaggi del mondo Peanuts in una collezione unica e imperdibile per grandi e piccini. Ogni personaggio è riprodotto fedelmente dal fumetto e impreziosito dai dettagli dipinti a mano. **Scopri sulla confezione come scaricare contenuti speciali dedicati a ogni uscita. Collezionali tutti!**

1^a USCITA "BUON NATALE SNOOPY"
+ POSTER IN EDICOLA CON



SCOPRI LO SHOP ONLINE SU MONDADORIPERTE.IT

Da vendersi esclusivamente in abbonamento a Sorrisi e Canzoni. La collezione è composta da 30 uscite. "Prezzo prima uscita "Peanuts 3D Collection" € 12,99 + TV Sorrisi e Canzoni € 1,50 = € 14,49; prezzo uscita successive € 12,99" (salvo variazioni dell'aliquota fiscale). L'Editore potrebbe essere obbligato per ragioni tecniche a cambiare l'ordine delle uscite. L'Editore si riserva anche il diritto di proporre alcune uscite aggiuntive rispetto al piano iniziale dell'opera, al solo scopo di arricchirla in qualità e il prezzo. Qualsiasi variazione sarà comunicata nel rispetto delle norme vigenti previste dal Codice del Consumo (D.lgs. 206/2005).

zampacover20

www.peanuts.com

© 2024 Peanuts Worldwide LLC





Francesco Munarini

Francesco Munarini, titolare e chef dell'Osteria Do Spade di Venezia, presenta la ricetta del baccalà mantecato alla veneziana, piatto iconico della tradizione locale come le sarde in saor e il fegato alla veneziana. Protagonista indiscusso di questo piatto è il merluzzo, il pesce azzurro che ricorre spesso nelle ricette tipiche regionali, come il baccalà alla livornese o alla ligure. Nella versione alla vicentina e in quella veneziana si utilizza lo stoccafisso che in Veneto viene comunemente chiamato "baccalà", pur essendo essiccato all'aria e non conservato sotto sale. Un classico antipasto di pesce, perfetto per Natale e Capodanno, che porta in tavola il meglio della tradizione gastronomica!

CANTINA DO SPADE

Un ristorante, anzi un bacaro, autentico nel centro di Venezia per assaggiare il meglio della cucina tradizionale con un pizzico d'innovazione che rende attuale ogni piatto

Antichissimo bacaro veneziano, situato a due passi da Rialto, la Cantina Do Spade vanta un'insegna che risale al 1400. Il termine bacaro, in veneto, indica le antiche osterie dove degustare vini locali accompagnati a stuzzichini o cicchetti, ispirati ai piatti classici della zona. Ancora oggi la Cantina Do Spade porta avanti la tradizione del bacaro e offre ai suoi ospiti le migliori ricette tipiche realizzate valorizzando le materie prime del territorio, rispettando la stagionalità degli ingredienti e aggiungendo un pizzico di innovazione che rende ogni piatto autentico e attuale. Dal calice al piatto, riscoprirai qui la più genuina e autentica cucina veneziana.



LO CHEF CONSIGLIA

BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA



Preparazione
20 minuti



Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4

stoccafisso 800 g già ammollato - **olio di semi di girasole**
500 g - **alloro** 2 foglie - **sale fino** - **pepe nero**

PER GUARNIRE prezzemolo - **pepe nero**

1. Per preparare il baccalà mantecato alla veneziana ti servirà lo stoccafisso (noi lo abbiamo preso già ammollato), sciacqualo comunque più volte sotto acqua corrente fredda ed elimina le lisce estraendole con una pinzetta: questo passaggio risulta più semplice con lo stoccafisso crudo. Taglia lo stoccafisso a pezzi grandi e versalo in un tegame alto, preferibilmente in acciaio.

2. Aggiungi l'alloro e versa acqua fredda fino a coprirlo. Dal momento in cui bolle, calcola altri 30 minuti di cottura. Durante la cottura togli la schiuma. Quando il baccalà inizierà a sfaldarsi sarà ora di scolarlo. Trasferiscilo nella ciotola della planetaria, monta la frusta e aziona a velocità medio-bassa. Versa a filo l'olio di semi mentre la planetaria è in azione, poi aggiungi sale e pepe macinato a piacere.

3. Aumenta la velocità e continua a lavorare il composto fino a ottenere una crema: ci vorranno circa 10 minuti in tutto nella planetaria. Forma le quenelle aiutandoti con 2 cucchiaini. Adagia le quenelle su crostini di pane tostato oppure su crostini di polenta. Insaporisci con prezzemolo fresco tritato e ancora pepe macinato a piacere. Il baccalà mantecato alla veneziana è pronto per essere gustato!

NON SOLO RIVISTE.

L'abbonamento che non ti aspetti è su abbonamenti.it

Abbonamenti.it è diventato più ricco e ti permette di ricevere in abbonamento una grande varietà di prodotti. Oltre alle **riviste**, anche **cibi e bevande** di elevata qualità; **pet food e accessori** per i tuoi amici animali; prodotti di **skincare, make-up e beauty**; **romanzi** di grande valore pubblicati dai migliori editori indipendenti.

Un abbonamento, tanti vantaggi:

- **Flessibilità:** puoi personalizzare la frequenza degli acquisti in base alle tue preferenze.
- **Comodità:** ricevi gli ordini direttamente a casa.
- **Convenienza:** trovi sconti e promozioni imperdibili.
- **Relax:** puoi modificarlo, sospenderlo o annullarlo in qualsiasi momento.

Scopri di più



Non perdere sul sito le nuove occasioni di



Pack di capsule compatibili * con miscele esclusive 100% Italiane.

*Sistema Nespresso® Original

Da 9,20€

da 0,24€ a capsula



Il meglio della produzione enologica della Valdichiana in una o più box da 6 bottiglie.

Da 48,00€



11 pacchi di pasta artigianale di semola di grano duro toscano da 500 g in formati diversi.

Da 50,00€



CARNE GENUINA
Mettere carne

I migliori tagli di carne di manzo 100% italiana confezionata sottovuoto in box da 2,2 a 10 kg.

Da 54,00€



abbonamenti.it

La nostra SCUOLA di CUCINA



Sebastian Fitarau

Resident Chef
GialloZafferano

Sebastian è diplomato presso l'ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana e propone una cucina contemporanea e genuina, curata in ogni dettaglio che unisce il gusto della semplicità a presentazioni impeccabili.

1. Ingredienti Freschi e di Qualità

Utilizza prezzemolo fresco, capperi dissalati e acciughe di alta qualità. La freschezza degli ingredienti è fondamentale per ottenere un sapore vibrante e autentico.

2. Equilibrio dei Sapori

Trova il giusto equilibrio tra acidità e sapidità. Aggiungi succo di limone e assaggia spesso per regolare il sale e il pepe, in modo da ottenere un gusto armonioso.

3. Frullatura e Consistenza

Frulla gli ingredienti fino a ottenere una consistenza cremosa, ma non completamente liscia. Lascia qualche pezzo visibile per aggiungere interesse e texture.

SALSA VERDE

trucchi e consigli



IL TOCCO IN PIÙ

Per ottenere una salsa verde speciale, incorpora al prezzemolo un mix di erbe fresche, come basilico o menta. Se poi unisci noci tostate o pinoli il gusto sarà più ricco e la consistenza croccante. La combinazione porterà la salsa verde a un livello superiore, rendendola unica e sorprendente!

Preparazione
30 minuti

Cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 6-8

gamberi 200 g - sedano 1 gambo
- carota 1 media - cipolla 1 piccola
- olio extravergine - sale - pepe

BISQUE DI GAMBERI

Una preparazione classica
tipica della cucina francese.
Se ne fai un po' di più,
conservalo per arricchire
i piatti a base di pesce





1 Sguscia i gamberi

Pulisci i gamberi ed elimina il carapace, tenendo da parte le teste. Elimina il filetto nero sul dorso e sciacqua tutto sotto l'acqua. Tieni da parte i gamberi sgusciati.



IL CONSIGLIO

Per conservare la bisque come base per altre preparazioni, come pasta e risotti di pesce, lasciala intiepidire e poi distribuiscila nelle vaschette porta ghiaccio, quindi metti in freezer. In questo modo l'avrai sempre a disposizione.



4 Filtra la bisque

Quando il brodo si è ristretto passa la bisque al colino a maglie fini schiacciando con un cucchiaino per estrarre i succhi. Riporta la bisque filtrata sul fuoco per scaldarla appena e regola sale e pepe.



2 Salta le verdure

Fai appassire in poco olio sedano, carota e cipolla a cubettini. Unisci le teste e i carapaci dei gamberi e rosola fino a ottenere un colore dorato. Mescola con un cucchiaino.

3 Cuoci i carapaci

Aggiungi i gusci e le teste dei gamberi nella pentola con il soffritto. Fai tostare per qualche minuto, schiacciando le teste con un cucchiaino di legno per far fuoriuscire i succhi che daranno sapore alla bisque. Versa tanti cubetti di ghiaccio nel tegame per fermare la cottura e poi aggiungi circa 500 ml di acqua o di brodo vegetale nella pentola. Porta a bollore, poi abbassa la fiamma e fai sobbollire per circa 30 minuti.



5 Completa e servi

Distribuisci la bisque calda nelle coppette e aggiungi i gamberi già scottati in padella per un minuto. Completa con il pepe, un giro d'olio oppure con due cucchiaini di panna fresca e servi.



ZUPPA di PESCE

Ricca e saporita è una ricetta classica della cucina mediterranea ideale per celebrare momenti speciali

a cura di Giovanna Marradi

 Preparazione
30 min+rip

 Cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4

filetti di pesce misto per zuppa (gallinella, sgombrò, cefalo, nasello, platessa) 500 g
- calamaretti 100 g - scampi 3
- vongole e cozze 600 g - bisque di gamberi 400 ml - passata di pomodoro 200 g - cipolla 1 - aglio 3 spicchi - sedano 1 gambo - vino bianco secco - peperoncino 1
- brodo vegetale 500 ml
- prezzemolo - basilico
- olio extravergine - sale - pepe
- pane casereccio



1 Prepara il sugo

Trita la cipolla con uno spicchio d'aglio pelato e il sedano. In una pentola capiente, scalda l'olio a fuoco medio, unisci il trito e lascialo colorire. Sfuma col vino bianco, lascia evaporare e poi aggiungi basilico, prezzemolo e la passata di pomodoro. Versa la bisque di gamberi, il brodo e cuoci per circa 10 minuti, mescolando spesso.



3 Cuoci la zuppa

Versa i calamaretti puliti nel tegame con il sugo, dopo 5 minuti unisci gli scampi e i filetti di pesce. Copri con un coperchio e cuoci ancora per 7 minuti, a fuoco basso, senza mescolare per non rompere il pesce, ma scuotendo il tegame. Soltanto a fine cottura aggiungi le cozze e le vongole sgusciate.

2 Apri i molluschi

Lava con cura gli scampi e tienili da parte. Lava le vongole e lasciale immerse per un'ora in acqua salata con 2 cucchiaini di sale fino per ogni litro d'acqua. Pulisci e spazzola le cozze. Versa cozze e vongole in una larga padella con uno spicchio d'aglio, copri e lasciale aprire a fuoco vivo, scuotendo spesso il tegame. Poi sguscia le per ricavare i molluschi.



4 Completa e servi

Taglia il pane a fette, adagiale in una placca coperta con carta forno e falle abbrustolire in forno caldo a 180° per 8 minuti. Se ti piace, puoi saltare il pane in padella con un filo d'olio caldo. In ogni caso, strofina le fette con lo spicchio d'aglio rimasto pelato finché sono ancora caldissime. Distribuisci la zuppa di pesce nei piatti e completa con le fette di pane agliato.



IL CONSIGLIO

Versa le cozze e le vongole nel tegame della zuppa un minuto prima di toglierla dal fuoco, unendo anche un mestolino del loro liquido di cottura ben filtrato. Trasferisci la zuppa in una ciotola di terracotta capiente e, se ti piace, aggiungi alcune foglie di basilico e prezzemolo crude e tagliuzzate. Completa con un filo d'olio e servi con le bruschette a parte.



Doppia lama

MICROPLANE

Doppia grattugia con due lame: fine e spessa in acciaio inossidabile.

Taglia con precisione senza strappare.

Manico ergonomico.
microplaneintl.com



Pentole intelligenti

LAGOSTINA

Natura è la linea di Ingenio in alluminio 100% riciclato. Le pentole hanno un rivestimento antiaderente a lunga durata "Titanium non-stick" e il fondo è adatto a tutte le fonti di calore, inclusa l'induzione. In più, la padella è dotata dell'esclusivo indicatore di temperatura Thermo-Signal che cambia colore quando si è raggiunta la temperatura di cottura ideale.
lagostina.it

strumenti UTILI

Piccoli ma performanti sono un valido aiuto per cucinare velocemente e divertendosi

a cura di Michela Sassi

Ricette croccanti

NINJA

La friggitrice ad aria Ninja Double Stack XL col doppio cassetto verticale consente di cucinare quattro pietanze contemporaneamente, sempre con una croccantezza uniforme.
ninjakitchen.it



Utile e funzionale

IKEA

La spazzola giallo canarino fa parte della serie di piccoli utensili da cucina colorati e funzionali Uppfyll. Dotata di due lati diversi: uno per le verdure meno sporche, l'altro per eliminare i residui di terra più ostinati, pulisce velocemente e senza sporcare.
ikea.com

Resistente e completa

KITCHENAID

La nuova planetaria Evergreen è progettata per durare a lungo grazie alla struttura di metallo zincato e ai 5 anni di garanzia. Perfetta per amalgamare in pochissimo tempo ingredienti di ogni tipo, garantisce risultati eccellenti grazie alle 10 velocità, alla ciotola capiente e ai più di 15 accessori motorizzati e lavabili in lavastoviglie. kitchenaid.it



Il forno professionale

UNOX

Il marchio UNOX, noto per i suoi forni professionali, i più venduti al mondo e apprezzati dai grandi chef, presenta il forno high-tech della linea Casa in una nuova finitura nera opaca e in due modelli: con una o due camere di cottura. Dedicati a chi cerca le performance dei forni usati nei ristoranti stellati. unox.com



Basta sprechi

LAICA

Conservare gli alimenti in modo sicuro e prolungarne la freschezza è essenziale per ridurre gli sprechi. La conservazione sottovuoto elimina l'aria riducendo l'ossidazione e la proliferazione batterica. In questo modo prolunga la durata degli alimenti e preserva le loro proprietà nutritive. Costruita in acciaio la macchina per il sottovuoto Laica VT3120 è automatica e dotata di doppia pompa. laica.it



Materiali preziosi

MARCATO

Il set Mini di Marcato è formato da varie misure di casseruole d'alluminio di alta qualità che contengono una cocotte di porcellana, estraibile per la pulizia. La porcellana è ideale per la cottura e la conservazione degli alimenti e i manici in ottone garantiscono una presa sicura. marcato.it

Buffet di San Silvestro



1 Burger di riso rosso con avocado e salmone

Preparazione 10 minuti Cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 4

riso rosso 160 g - **avocado** 1 grande e maturo - **salmone affumicato** 200 g - **salsa di soia** - **aneto** 1 ciuffetto - **succo di limone** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Cuoci il riso in abbondante acqua bollente salata per il tempo indicato sulla confezione. Scolalo, condiscilo con poco olio e salsa di soia a piacere, regola il sale e lascialo raffreddare. Taglia a pezzettini il salmone affumicato.

2. Pulisci l'avocado, incidilo tutt'attorno, nel senso della lunghezza, dividilo a metà facendolo ruotare, elimina il nocciolo e ricava la polpa scavandola con un cucchiaino. Poi tagliala a dadini, irrorala con il succo del limone, sala e pepa, poi lascia riposare.

3. Disponi un tagliapasta da circa 8-10 cm su un piatto, inserisci all'interno 1/4 del riso, compatta con il dorso di un cucchiaino, aggiungi 1/4 dell'avocado e sfila delicatamente l'anello. Ripeti per gli altri 3 piatti. Decora i burger con il salmone a pezzettini, spolverizza con l'aneto tritato, abbondante pepe e servi.

2 Reginette con le vongole

Preparazione 20 min+rip Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 4

reginette 320 g - **vongole** 1 kg - **code di gamberi cotte** 200 g - **vino bianco** 150 ml - **pomodorini** 200 g - **aglio** 2 spicchi - **prezzemolo** - **olio extravergine** - **pangrattato** - **sale** - **pepe**

1. Metti a bagno le vongole per 3 ore in acqua fredda, cambiando l'acqua almeno 2-3 volte, poi sciacquale. Scalda in una casseruola 2 cucchiaini d'olio con 1 spicchio d'aglio spellato, unisci le vongole e irrorale con il vino. Metti il coperchio e falle aprire a fiamma viva, cuocendole per 4-5 minuti e scuotendo di tanto in tanto la padella. Trasferiscile in una ciotola, elimina quelle rimaste chiuse e filtra il liquido attraverso un colino foderato con un telo.

2. Per la salsa, rosola lo spicchio d'aglio rimasto a fuoco vivo in una larga padella con un filo d'olio per 2-3 minuti. Unisci i pomodorini tritati, irrori col liquido di cottura delle vongole e lascialo evaporare per metà. Unisci le vongole parzialmente sgusciate, regola il sale e spegni.

3. Cuoci la pasta in acqua bollente salata per il tempo indicato sulla confezione. Scolala e versala nella padella con il sugo. Fai insaporire mescolando a fiamma viva per un minuto, spolverizza con pangrattato tostato, prezzemolo e completa con le code di gamberi tritate.





3 Polpo con purè e mandorle



Preparazione
20 min



Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4

polpo cotto 800 g - patate farinose 500 g - mandorle a scaglie 80 g - latte 130 ml - vino bianco secco 150 ml - burro 30 g - noce moscata - olio extravergine - sale - pepe

1. Lessa le patate a partire da acqua fredda per circa 35 minuti. Sgocciolale, sbucciale ancora calde e passale subito allo schiacciapatate. Raccogli il purè direttamente in una casseruola. Versa il latte caldo, poco alla volta, mescolando lentamente con la frusta e cuoci a fiamma bassa, mescolando per 3-4 minuti. Incorpora il burro freddo a pezzetti e regola sale, pepe e noce moscata.

2. Distribuisci il purè nei piatti, formando un disco e trasferiscili man mano nel forno già caldo ma spento per fare in modo che non si raffreddino.

3. Taglia a pezzetti il polpo e saltalo in una padella con un filo d'olio per 3-4 minuti finché sarà dorato. Sfuma con il vino e lascialo evaporare a fiamma viva. Regola il sale. Trasferisci i pezzetti di polpo sulle basi di purè, irrorala con un filo d'olio e spolverizza con le mandorle tostate.

4 Millefoglie di zucca con fonduta, pinoli e tartufo



Preparazione
20 minuti



Cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4

polpa di zucca pulita 600 g - pinoli 80 g - Grana Padano Dop 80 g - latte 200 ml - timo 3 rametti - tartufo bianco o nero - olio extravergine - sale - pepe

1. Taglia la zucca a fettine di 3-4 mm di spessore. Disponile in un solo strato sulla placca, foderata con carta forno bagnata e strizzata. Ungi le fettine con poco olio, sale, pepe, aggiungi il timo, copri con alluminio e cuoci in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti.

2. Versa in un padellino il Grana Padano grattugiato diluisci con il latte e scaldi a fiamma molto bassa, mescolando per 3-4 minuti fino a ottenere una crema.

3. Disponi al centro di ciascun piatto uno strato di fettine di zucca calde. Aggiungi un po' di fonduta, qualche pinolo e prosegui con gli strati fino a esaurire gli ingredienti. Grattugia un abbondante strato di scaglie di tartufo a piacere e servi subito.



Prodotto e realizzato da
OpenEyes Film Srl

DIRETTORE RESPONSABILE
Simona Stoppa
simonastoppa@openeyesfilm.net

HANNO COLLABORATO A
QUESTO NUMERO
il team e la redazione di
GialloZafferano
Giovanni Castaldi
Aurora Cavallo
Aurora Cortopassi
Sebastian Fitarau
Fernanda Michela Nicotra
Manuel Saraceno

COLLABORATORI
Luciana Giruzzi
Marilena Bergamaschi
Giovanna Marradi

FOTO
Antonio Bagnano
Gianmarco Folcolini
Ciro Rota
Anna D'Acunzo

GRAFICA
Michela Burkhart
Federica Esti

MONDADORI MEDIA S.p.A.
SEDE LEGALE

Via Gian Battista Vico 42, Milano

DISTRIBUZIONE a cura di Press Di srl

SERVIZIO ABBONAMENTI è possibile avere informazioni
o sottoscrivere un abbonamento tramite: sito web: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail:

abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia
02 49572001; dall'estero tel: +39 02 86896772. Il servizio
abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00
alle 19:00; posta: scrivere all'indirizzo: Direct Channel
SpA - Casella 97 - Via Dalmazia 13, 25126 Brescia (BS).
L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo
dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito.
Informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima
del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva
la rivista.

SERVIZIO ARRETRATI/COLLEZIONISTI

tel. 045 8884400, email collez@mondadori.it
PUBBLICITÀ Mediamond S.p.A. - Viale Europa 44,
20093 Cologno Monzese tel. 02 21025293,

e-mail contatti@mediamond.it
Pubblicazione registrata al Tribunale di Milano n° 105
del 14/03/2017. Tutti i diritti riservati.
Stampa: Effe Printing Srl - Località Miele Le Campore -
Oricola (L'Aquila)



Il nostro impegno. Utilizziamo carta certificata PEFC
ottenuta da cellulosa riciclata e da fonti controllate. La
nostra scelta contribuisce a salvaguardare nel tempo
l'integrità del patrimonio forestale nel mondo per le
generazioni presenti e future.



8 Modi per...

Cucinare i carciofi: fritti,
al forno e crudi, nelle torte
salate, nella pasta e nel risotto

Subito pronto

Arricchita con verdure, salumi
e formaggi, al forno o in padella,
la frittata accontenta tutti

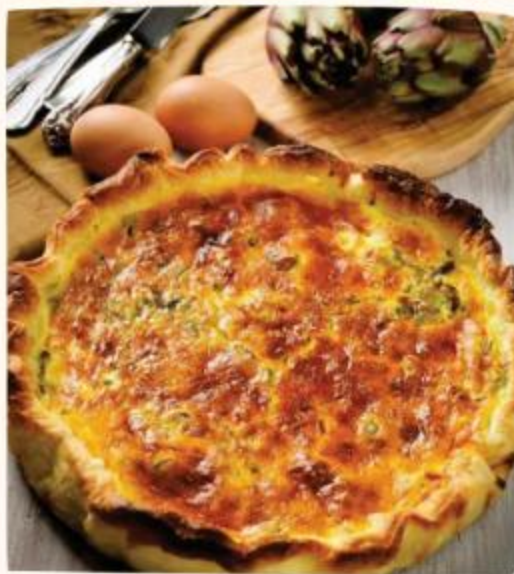
Sapori della tradizione

Legumi nelle zuppe, con
la pasta e cucinati col pesce

Sano e leggero

Insalate invernali come
antipasto, primo e secondo

... E TANTO ALTRO!



Questo periodico è iscritto
alla Federazione Italiana
Editori Giornali ISSN 2532-3539

Nonna Silvi, la regina dei social più amata d'Italia.



VOLUME
€ 12,90*

Le ricette della tradizione toscana, cucinate come solo una nonna sa fare, tutte raccolte in un libro assolutamente da non perdere. La genuinità di **@nonnasilviofficial** e la sua incontenibile energia le hanno fatto ottenere in pochi mesi **quasi 7 milioni di follower** appassionati sui social.

Dal 17 dicembre in edicola con **GialloZafferano**

Scopri lo shop online su **mondadoriperte.it**

Galup®

1922



GOLOSI DI NATALE

GALUP STORE Via Andrea Doria 7, Torino e Via Fenestrelle 34, Pinerolo

Presso **LA RINASCENTE** e in tutti i migliori negozi

E-STORE www.galup.it